

---

## Céréales, pains, levains et fours dans la région d'El Hoceima

Techniques alimentaires et notes sur des parlers arabes à la frontière de la berbérophonie

*Cereals, breads, yeast and ovens in the region of El Hoceima: food techniques and notes on the Arabic spoken on the border with Berber-speaking areas*

Dominique Caubet et Yildiz Aumeeruddy-Thomas

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.3070

ISSN : 2267-2419

### Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

### Référence électronique

Dominique Caubet et Yildiz Aumeeruddy-Thomas, « Céréales, pains, levains et fours dans la région d'El Hoceima », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], Supplément 1 | 2017, mis en ligne le 17 octobre 2017, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.3070

---

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

---

# Céréales, pains, levains et fours dans la région d'El Hoceima

Techniques alimentaires et notes sur des parlers arabes à la frontière de la berbérophonie

*Cereals, breads, yeast and ovens in the region of El Hoceima: food techniques and notes on the Arabic spoken on the border with Berber-speaking areas*

Dominique Caubet et Yildiz Aumeeruddy-Thomas

---

## Introduction

- 1 La préparation des farines et des pains à partir de céréales, constitue une activité-clef en Méditerranée, zone de l'origine de la domestication des blés, de l'orge, du petit épeautre, du seigle et de l'avoine. Les céréales sont utilisées sous forme de semoules, de pâtes, de farines, de pains levés ou non levés depuis des temps anciens (Franconie *et al.* 2010). La nature des fours utilisés et les restes archéologiques de céréales retrouvés dans les fours ont permis de comprendre ce que représentait la cuisson des pains et dans certains cas les liens sociaux autour de leur fabrication (Samuel 1999).
- 2 Les travaux que nous présentons montrent des techniques alimentaires actuelles autour des céréales, notamment l'orge et le blé, jeunes non-matures, servant à la fabrication de farine de céréales grillées au four et de semoules. Nous nous sommes également intéressées au pain d'orge ou de blé fait avec la farine de moulin, à l'usage de levains traditionnels ainsi qu'à la place du four dans la sphère domestique.
- 3 Notre démarche transdisciplinaire ethnobotanique et linguistique s'attache aux discours et aux termes cherchant à mieux saisir les usages des différentes formes de parlers, et à traduire ce que les groupes sociaux rencontrés attribuent comme signification aux aliments préparés et à la nature des plantes qui les composent. Nos travaux se situent dans le Rif, région du nord du Maroc de l'ouest méditerranéen connue pour avoir été peuplée très anciennement et où l'agriculture témoigne jusqu'à nos jours d'une diversité remarquable de céréales. Les travaux des archéobotanistes montrent que les céréales et

en particulier le petit épeautre et l'amidonnier (*Triticum monococcum*/*T. dicoccum*), le blé dur (*Triticum durum*, *Triticum aestivum*/*durum*), l'orge (*Hordeum vulgare*, *Hordeum vulgare* var. *nudum*) ainsi que les légumineuses telles que les lentilles (*Lens culinaris*), le petit pois (*Pisum sativum*) et la fève (*Vicia faba*) étaient présents ainsi que l'élevage d'animaux domestiques et la fabrication de poteries, 5500 à 5000 ans avant J.-C. (Morales *et al.* 2016). Les travaux d'ethnobotanique contemporaine menés par ces derniers montrent les techniques de fabrication des récipients alimentaires en argile ainsi que les modalités de stockage des céréales en pays Jbala (Peña-Chocarro *et al.* 2015). Hmimsa et Ater (2008, 2010) ont effectué une étude de l'agrodiversité rifaine et décrivent cette région comme un « hot spot » d'agrodiversité au Maroc. Ce sont les premières études mettant en relation diversité agraire, terminologies et appellations locales des espèces cultivées du Rif. Les études reliant les terminologies locales et la diversité des figuiers du Rif effectuées par Hmimsa *et al.* (2012 et 2017) et Aumeeruddy-Thomas *et al.* (2014a) mettent en lumière la richesse du vocabulaire agraire des paysans jbala concernant les variétés, la désignation des espaces agraires ainsi que des techniques de pollinisation complexe des figuiers. Ces travaux montrent des savoir-faire élaborés des paysans jbala. Les études ethnobotaniques et linguistiques dans le Rif ouvrent une voie pour mieux comprendre ces savoirs, à travers l'expression du langage et la nature des échanges entre communautés parlant des dialectes ou des langues différents.

- 4 Le Rif est en effet une situation idéale à la fois pour le linguiste et l'ethnobotaniste pour l'étude des situations d'échanges, de contacts de langues et de techniques alimentaires, aux frontières entre groupes arabophones et berbérophones. Les ethnobotanistes cherchent à comprendre comment ces différents groupes identifient leurs plantes, les utilisent et les nomment, leurs techniques alimentaires ainsi que les relations des gens entre eux à propos des plantes. Ils procèdent généralement à des séries d'enquêtes ouvertes autour de sujets ou de pratiques spécifiques associées à des catégories de plantes identifiées lors de différentes périodes de terrain. Les travaux conjoints d'ethnobotanique et de linguistique ont porté tout spécialement sur les céréales, le pain, le levain et les fours.
- 5 Pour les linguistes, il s'agissait de décrire des situations de contacts de langues entre le berbère et l'arabe marocain, ou *darija*, dans des régions très proches géographiquement, mais aux situations différentes :
  - Taounil, village berbérophone, avec une informatrice dont l'arabe est langue seconde,
  - Msek, exemple rare d'un douar arabophone en situation minoritaire, entouré de villages berbérophones. Ses habitants se disent Rifains alors qu'ils ont l'arabe pour langue première.
- 6 En outre, il était important de revisiter des terrains rarement explorés, dans ce nord-ouest marocain, région méconnue, malgré le rôle clef qu'elle a joué dans l'histoire du pays. Elle a, en effet, connu des mouvements de population exceptionnels du fait de sa position géographique si particulière, à la limite de deux continents. Elle est le foyer des tout débuts de la présence de l'arabe, dès le VII<sup>e</sup>/VIII<sup>e</sup> siècle, dans ce qui est aujourd'hui le Maroc. Les parlers jbala-nord Taza font partie de ce que l'on considère comme la première couche d'arabisation du Maghreb, plusieurs siècles avant l'arrivée des Bédouins, du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle.
- 7 Des études linguistiques ont été faites au début du XX<sup>e</sup> siècle par deux travaux majeurs sur le Nord-Taza (Colin 1921) et la région d'Ouargha (Lévi-Provençal 1922). Des mémoires de licence ont été rédigés par des étudiants de Simon Lévy au début des années 90 (Abou El

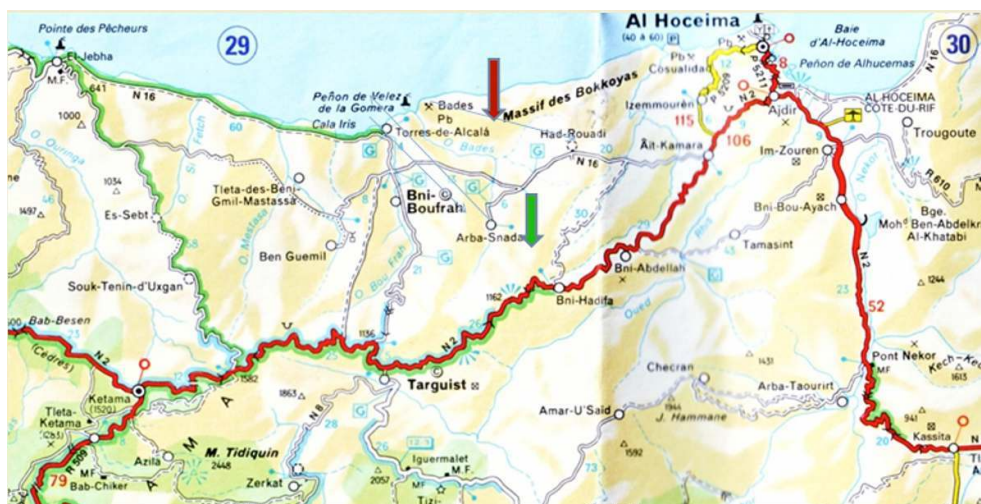
Haja 1995, Maghdad 1993, Khoukh 1993), mais ils sont restés inédits (voir Caubet 2017). Plus récemment de nombreux travaux ont porté sur les régions jbala plus occidentales, Anjra (Vicente 2000), Chaouen (Natividad 1998, Moscoso 2003, Ziamari & Barontini 2008). Peter Behnstedt et Mostafa Benabbou avaient commencé un travail d'atlas pour le nord-est du pays (Behnstedt & Benabbou 2002, Behnstedt 2002, 2005 et 2007), mais les parlers arabes de la région d'El Hoceima n'avaient pratiquement jamais été décrits.

- 8 Dans le cadre du Groupe Jbala du CJB, en collaboration avec les Universités de Fès et Oujda, juste avant l'obtention d'un PICS (Projet International de Coopération Scientifique) *La montagne et ses savoirs* (IREMAM – Université de Fès), toute une série d'études ont été menées depuis 2012 dans le pays Jbala (Arsenne 2016, Naciri-Azzouz 2016, Caubet 2016, El Jettari 2017, Vicente *et al.* (Ed.) 2017)

## Matériel et méthodes

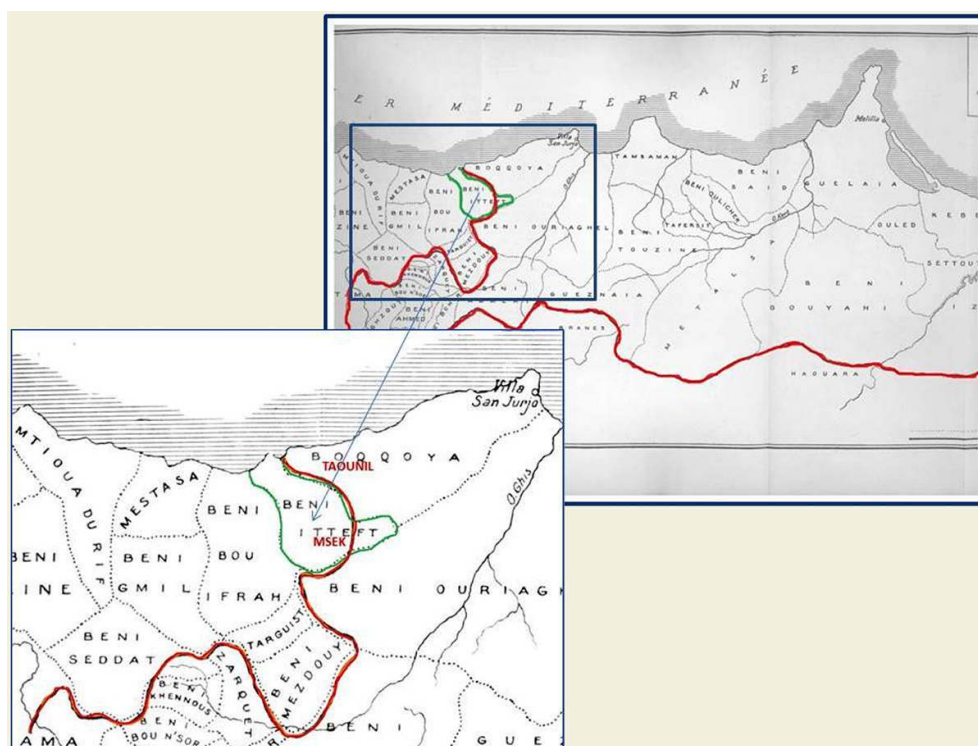
- 9 Le travail présenté ici a été recueilli lors d'une mission conjointe d'ethnobotanistes et de linguistes effectuée dans le cadre du PICS *La montagne et ses savoirs* initié par l'IREMAM et du *Programme Jbala* du CJB (Centre Jacques Berque, Rabat)<sup>1</sup> en février 2014. Outre D. Caubet et Y. Aumeeruddy-Thomas, y participaient Amal Maghdad, (traductrice à Tanger) et Khalid El Jettari (à l'époque étudiant en master 2 à l'Université d'Oujda). Outre cette mission conjointe Y. Aumeeruddy-Thomas a effectué plusieurs missions ethnobotaniques dans des zones arabophones du nord du Maroc, notamment dans le pays Jbala dans les communes de Bni Ahmed, Taounate et Ain Mediouna, Ouezzane, dont les données nous servent de point de comparaison dans ce papier. Elle travaille à ce sujet dans le Rif depuis 2006 sur l'agrobiodiversité rifaine notamment sur les arbres fruitiers (figuiers, oliviers et amandiers), les espèces céréalières et leurs plantes adventices ainsi que les légumineuses, avec des interrogations autour de leur domestication, des techniques agraires et alimentaires.
- 10 Nous étions logés dans un gîte rural du Parc National d'El Hoceima, situé dans le village de Taounil (Figure 1, flèche rouge) qui fait partie du groupe des Boqqoya. De là, nous nous sommes rendus dans le pays des Beni-Itteft, au douar Msek (Figure 1, flèche verte)<sup>2</sup> pour revisiter le terrain effectué à l'été 1992 par Amal Maghdad pour son mémoire de maîtrise d'espagnol dirigé par Simon Lévy<sup>3</sup>. Ce mémoire avait également inspiré un premier travail effectué deux ans plus tôt par Khalid El Jettari<sup>4</sup>.

Figure 1 : Extrait de la Carte Michelin du Maroc. 1. Flèche verte, emplacement du village de Taounil ; 2. Flèche rouge, emplacement du village de Msek



- 11 L'originalité de notre démarche réside dans le fait qu'elle est transdisciplinaire, fondée sur des enquêtes ethnobotaniques qui ont également permis le recueil de corpus linguistiques spontanés sur les parlers des enquêtés. Ces corpus ont permis d'apporter conjointement au linguiste une vision fine de l'articulation et des influences en cours entre parlers arabes et berbères, et des données ethnobotaniques inédites.
- 12 La carte publiée en 1932 par Renisio (Figure 2) dessine la frontière de la berbérophonie, en particulier pour la partie ouest du Rif qui nous intéresse ici. On remarque que nos deux terrains sont situés exactement sur cette frontière. Peter Behnstedt (2002) a travaillé sur ces frontières entre arabophonie et berbérophonie, plus à l'est (Beni Snassen et Nord Taza). Il se réfère au travail de Renisio pour sa partie, mais contrairement à nous – sur une zone certes petite – il a relevé des changements dans le sens d'une arabisation des zones berbérophones.
- 13 Sur une autre carte de Renisio (1932, Figure 2), Les Bni Itteft (trait vert) apparaissent avec la partie berbérophone qui correspond à la tribu des Aït Aïssa dont fait partie Msek, situé exactement à l'ouest de cette frontière. La Villa Sanjurjo correspond à l'emplacement actuel d'El Hoceima.

Figure 2 : Les limites de la berbérophonie



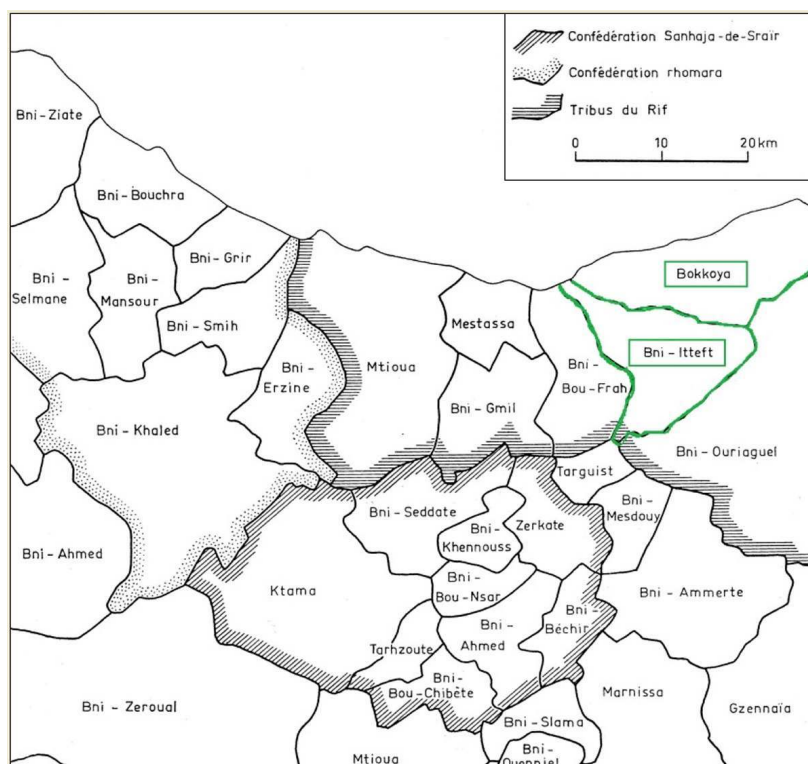
Trait rouge repris sur la limite proposée par Renisio. Le Bni Itteft (trait vert) avec une partie berbérophone qui correspond à la tribu des Aït Aïssa dont fait partie Msek, situé exactement à l'ouest de cette frontière. La Villa Sanjurjo correspond à l'emplacement actuel d'El Hoceima

Source : Renisio (1932)

- 14 En 1968, G. Maurer publiait une étude détaillée de géographie humaine sur ce qu'il appelait le « Haut Rif central » (Maurer 1968) ; il y dressait une carte des tribus où il apparaît clairement que Boqqoya et Bni Itteft en font partie, mais également des tribus situées plus à l'ouest comme les Bni Boufrah (voir Arsenne 2016). Les deux terrains examinés ici doivent être considérés comme rifains, quelle que soit leur langue maternelle, et faisant partie d'un même ensemble (Figure 3).



Figure 3 : Extrait modifié d'une carte de Maurer (1968) (Communes rurales et fractions dans le Rif central)



- 15 Nous allons présenter ces deux terrains qui diffèrent sur le plan linguistique et anthropologique, puisque situés dans des tribus différentes, avec des langues maternelles différentes.
- 16 À Taounil, notre informatrice était une femme de 50 ans, berbérophone de la tribu des Boqqoya, n'ayant pas fréquenté l'école et ayant appris l'arabe marocain dans le village même avec ses voisins originaires de Bni Itteft. Sa maîtrise de la darija n'est pas parfaite.
- 17 À Msek, il s'agissait d'une jeune femme arabophone d'environ 35 ans n'ayant pas non plus été à l'école. Le lieu-dit Sefri a une situation peu courante au Maroc, puisqu'il appartient à la minorité arabophone de la fraction berbérophone rifaine Aït Aïssa (elle-même minoritaire) de la tribu des Bni Itteft qui est majoritairement arabophone<sup>5</sup>. Cette situation minoritaire de la darija par rapport au berbère (ou amazighe), est suffisamment rare et peu décrite pour être soulignée.
- 18 Lors de cette mission, une enquête d'ethnobotanique a été menée par Y. Aumeeruddy-Thomas, sur la culture des céréales, sur diverses préparations à base d'orge (*zāmbu*), et sur les techniques traditionnelles de la fabrication et de la conservation du pain et du levain dont nous allons rendre compte. Pour ce qui est de la dialectologie, ces entretiens nous ont donné accès à ces parlers arabes rifains marginaux, avec leurs traits pré-hilaliens, proches des parlers jbala, et en contact quotidien avec le berbère rifain. Il est à noter ici que ces traits pré-hilaliens, difficiles à relier directement à la situation des savoirs ethnobotaniques contemporains, constituent néanmoins une entrée importante pour une réflexion sur l'influence de possibles savoirs et savoir-faire ayant voyagé de l'est de la Méditerranée, l'arabisation elle-même provenant de l'est, rencontrant localement des savoirs et savoir-faire berbères. Pour des raisons de clarté sur le contenu scientifique des

avancées d'une analyse conjointe ethnobotanique et linguistique, nous avons séparé ces deux groupes de résultats, étant bien entendu que les corpus communs aux deux constituent une première étape de cette collaboration qui nécessiterait une analyse des termes à plus grande échelle, méditerranéenne, d'est en ouest, et entre certains pays arabisés, tels que Malte, la Sicile en Italie et l'Andalousie en Espagne, pour répondre à nos questions concernant les transferts de savoirs à l'échelle méditerranéenne, un projet ambitieux que ces premiers résultats nous permettront possiblement de construire.

- 19 Sur le plan ethnobotanique, ces travaux nous ont permis d'identifier les chaînes opératoires de transformation comportant un lexique très riche, ainsi que l'importance culturelle associée aux produits céréaliers. Nous discutons cet ensemble de techniques et les usages des produits céréaliers dans le contexte de leur insertion au sein des champs céréaliers et vergers d'amandiers environnants, et dans l'unité domestique. Pendant notre séjour nous avons profité des enquêtes pour développer une compréhension plus englobante du système alimentaire des groupes étudiés et à ce sujet, avons aussi enquêté sur les plats mangés en début de printemps, période pendant laquelle nous avons effectué une mission conjointe. Nous ferons ainsi référence à l'usage des herbes de cueillette « sauvages » y compris des pousses d'asperges, plats de saison qui ont été partagés avec nous. Nous faisons ici appel à la méthode très classique en anthropologie qui est celle de partager les plaisirs de la table avec nos hôtes afin d'accéder et de comprendre ce que manger veut dire dans les deux villages où nous avons mené nos enquêtes.

## Résultats

### Taounil : La préparation de *zāmbu* à base de farine d'orge jeune et les asperges

- 20 Le village est situé dans le Parc National d'El Hoceima, sur une piste neuve menant à la ville mythique de Badis (Figure 4). Nos enquêtes auprès de F. notre hôte, portent sur des entretiens enregistrés menés chez elle notamment sur le pain et *zāmbu*, un aliment préparé à base de farine d'orge jeune. Nous avons continué cette enquête avec deux sorties sur le terrain avec elle où elle nous a montré les différents jardins, les techniques de stockage des céréales, les lieux de cueillette des asperges sauvages ainsi que des herbes « sauvages » consommées au printemps.



Figure 4 : Taounil Février 2014



© Y. Aumeeruddy-Thomas

## Corpus

**Zəmbu : textes recueillis, enquête ethnobotanique Y. A-Thomas, transcription linguistique D. Caubet**

- 21 Notre informatrice explique :  
(Texte 1) *hādi (zəmbu) kayāklū-ha, hayda, kayεəžnū-ha b-əl-ma sxūnīn u kayāklū-ha...*  
Ça, c'est zembu (farine tamisée) ; ils la mangent comme ça, juste en la pétrissant avec de l'eau chaude et ils la mangent.
- 22 Sur l'enregistrement 1 (fichier sonore 1), elle poursuit :  
(Texte 2) *āhi b-əz-zəbda, āhi b-əz-zīt, āhi b-ləsəl, lli bǧīti, lli bǧīti ntīna...*  
Soit avec du beurre, soit avec de l'huile, soit avec du miel, comme tu veux...
- 23 Elle montre la différence avec les grains épais restés dans le tamis, *dšīša* :  
(Texte 3) *u hāda, kanṭayybūw-əh, kanεəmlūw-əh mεa l-ḥrīra, wəlla kanfowwṛūw-əh mεa l-lbən wəlla kanṭayybūw-əh hayda, kayəntkəl hayda, kayεəmlu l-u z-zīt u kayāklūw-əh*  
et celui-là, on le fait cuire, on le met dans la *hrira*<sup>6</sup>, ou bien on le fait cuire à la vapeur (et on le mange) avec du petit lait ou bien on le fait cuire tout seul, en y ajoutant de l'huile pour le manger.
- 24 Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>
- 25 À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Mouliéras venu d'Algérie à la découverte du Maroc Inconnu (1895 : 65), décrit le Nord du pays avant le colonialisme. Il y a consacré deux tomes et dans la

deuxième partie qui porte sur les 'Djebala', il évoque le *zambu* chez les Beni Mansour (Ghomara) (1899 : 279) : « La nourriture habituelle des Beni-Mençour ne varie guère ; c'est l'inévitable *biçar*, le **zambou** d'orge, l'*arguel*<sup>7</sup>, le maïs. On les réduit en farine, on détrempe cette farine dans de l'eau froide et on la mange avec les doigts en en faisant des boulettes. ». Un peu plus loin (1899 : 519), il parle la consommation de *dšiša* à l'occasion de ce qu'il nomme 'le premier de l'an païen' : « Ils ont également conservé à travers les âges le souvenir confus du premier de l'an du calendrier païen, le 1<sup>er</sup> Iennaïer (janvier), comme ils disent, et, chose bizarre, ils ont une façon spéciale de le célébrer : pendant cette journée-là, ils avalent des quantités invraisemblables de *dchicha*, semoule grossière qu'ils font cuire dans l'huile. (...) »

- 26 Amal Maghdad questionne F. sur la façon de manger la *dšiša* :

*kayāntkəl hayda ?*

Ça se mange comme ça ?

(Texte 4) *walla kayəmlu-h bħāl səksu əwəd, u kayəmlu əlī-h l-lħam walla mēa ġ-ğdād, bħāl səksu*

ou bien, on peut aussi le préparer comme le couscous, avec de la viande ou du poulet, comme le couscous.

- 27 À ce propos, M. Monkachi (1997 : 96) explique :

« Le couscous est, avec le pain, l'aliment de base. De blé ou d'orge, le couscous est de la graine de semoule cuite à la vapeur. Il peut être accompagné d'un bouillon de légumes et de viande. »

#### **Tasukkant « les asperges sauvages »**

- 28 Le mot *ta-sukkan-t* a la forme d'un substantif féminin en berbère. Les asperges sauvages sont appelées *səkkum* (*əl-bərr*) en marocain, comme le confirment Mercier (1951 : 182) et Iraqui-Sinaceur (1993, 4 : 831) dans leurs dictionnaires. Mercier donne : « *Sekum*, asperge » ; Colin : « *səkkūm*, *n. coll. Bot.* Asperges sauvages ».

- 29 Salem Chaker confirme que la racine existe en Berbère (mais pas en rifain) et en arabe maghrébin. Il explique le passage de *səkkum* à *ta-sukkan-t* par le fait que *m* devient *n* devant le suffixe *-t* par assimilation à la dentale qui suit<sup>8</sup>.

- 30 (Texte 5) *katənbət hayda f-əl-aṛḍ, hīya fi-ha š-šukk, bəllāti, hīya ġīr hnāya fūq-d-dār dyāl-na, hīya katkūn ġīr f-hād-əl-waxt (weqt), ka-tənbət b-wahd-a.*

Ça pousse comme ça dans la terre ; ça a des épines, attends, tu peux en trouver juste à côté au-dessus de la maison, ça ne pousse qu'à cette période de l'année, ça vient tout seul.

- 31 Dans l'enregistrement 2 (fichier sonore 2), F. explique :

(Texte 6) *Tasukkant ? f-əl-mā, ka-nsəlqūw-əh f-əl-mā ka-yṭēb, məlli ka-y-ṭēb... ka-nəṣṣrūw-əh ka-nəmlūw-əh yəqtər, dik-əs-sāea ka-nṭəyybūw-əh, ka-nəml-u l-u ət-tāwm, ka-nəml-u l-u əl-qəṣbūr, u ka-nəmlūw-əh f-əl-məqla, dik-s-sāea ka-nəml-u l-u əl-bāyṭāt, dik-əs-sāea, ka-yə... ka-yəntkəl.*

Les asperges? Dans l'eau, ça se fait bouillir dans l'eau, et quand c'est cuit, on les presse, on les laisse s'égoutter et après on les prépare, on ajoute de l'ail, de la coriandre, puis on les met dans la poêle et on ajoute des œufs et après, on... on les mange.

- 32 Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

## Taounil : Analyse linguistique à partir des textes 1 à 6

- 33 On remarque quelques traits caractéristiques qui en font un parler assez particulier, sur le plan phonétique, morphosyntaxique et lexical, avec des traits spécifiques du Nord et d'autres qui le rapprochent du Maroc central.
- 34 Pour ce qui est du lexique, l'utilisation du verbe *ɛməl* 'faire', de l'adverbe *hayda* 'comme ça' (au lieu de *hakda*), ou de *ǧ-ǧdād* pour désigner le poulet (au lieu de *d-dǧāǧ*) ; ce qui est la norme au Nord du Maroc.
- 35 On a également des confusions dans les accords en genre. Des noms masculins accordés au féminin et vice-versa : *zambu* qui est masculin en arabe, est accordé au féminin (démonstratifs et pronoms compléments) par notre informatrice, mais elle n'est pas locutrice native :  
*hādi* (fém), 'celle-ci' ; *kayāklū-ha* (fém) *hayda*, 'ils la mangent comme ça' ; *kayεāžnu-ha* (fém) *b-al-ma sxūnīn u kayāklū-ha* (fém), 'ils la pétrissent avec de l'eau chaude et ils la mangent'.
- 36 On remarque l'influence du substrat berbère ci-dessus avec un accord du substantif masculin singulier *al-ma* 'l'eau' avec l'adjectif pluriel *sxūnīn* 'chauds'. En effet, en berbère, l'eau est un pluriel *aman* [litt. les eaux].
- 37 L'influence est également sensible dans la réalisation nasalisée de la voyelle /a/ à la pause : *f-əl-mā*, 'dans l'eau', *mən tammā*, 'par-là', *əd-dwā* 'des médicaments'. Ce phénomène connu pour le kabyle a été décrit pour le rifain par Cadi (1987 : 29) et Lafkioui (2007 : 13).
- 38 On trouve des diphtongues *āw* et *āy*, dans des termes comme : *ət-tāwm*, *əl-bāytāt*, *əl-lāwz* 'ail, œufs, amandes'. On remarque que le /d/ réalisé [t], dans le mot *əl-bāytāt* 'les œufs'. Enfin le /q/, réalisé [x] dans le mot *əl-waxt* 'le temps'. Tout ceci existe aussi dans les parlers du nord.
- 39 Il y a de nombreuses spirantisations des dentales et des bilabiales, /d/ réalisé [d̪] et /b/ réalisé [b̪] : *hayda*, *hādi*, *l-lbən*, phénomène décrit dans des parlers jbala.
- 40 Et enfin, une forme verbale, rapproche ce parler des parlers du Nord du Maroc, la 1<sup>ère</sup> personne du pluriel *kanṭayybu*, 'nous faisons cuire' ou *kanεamlu* 'nous faisons' se trouve allongée, 'épaissie' lors de l'adjonction du pronom complément de 3<sup>ème</sup> personne singulier -h. Au lieu de *kanṭayybū-h* 'nous le faisons cuire' ou de *kanεamlū-h* 'nous le faisons', on a toute la série de formes où *ū-h* > *ūw-əh*, de l'exemple (3) : *kanṭayybūw-əh*, *kanεamlūw-əh*, *kanfuwwrūw-əh*, *kayāklūw-əh*. Et dans l'exemple (6) : *ka-nεəṣṣrūw-əh*, *ka-nεəmlūw-əh*, *ka-nṭayybūw-əh*, *ka-nεəmlūw-əh*.
- 41 Enfin, on note l'amuïssement du *h* dans les pronoms affixes où -ha est réalisé -a : *b-wahd-a* 'par elle-même' ou *kayεəml-u l-a* 'on lui met'.
- 42 Nous résumons les traits particuliers de ce parler dans les tableaux 1 et 2.

Tableau 1 : Traits phonétiques

	Taounil
/ə/	/ə/ réalisé [œ] <i>l-lhoem</i>
Réalisation du –a à la pause	Nasalisation à la pause: <i>f-əl-mæʔ</i> , 'dans l'eau' <i>mən tæmmæʔ</i> 'par-là'
Diphtongue <i>āw</i> et <i>āy</i>	<i>ət-tāwm</i> , <i>əl-bāytāt</i> , <i>əl-lāwz</i> 'ail, œufs, amandes'
/q/	[q], réalisé [x] dans le mot <i>əl-waxt</i> 'le temps'
/t/ /d/ /q/	/d/ réalisé [t] <i>əl-bāytāt</i> 'les œufs'
Spirantisations: /d/ réalisé [d] /b/ réalisé [b]	<i>hāyda</i> , <i>hādi</i> <i>l-lpən</i>
/ʒ/ réalisé [ʒʒ] géminé	Gémination <i>ʒʒ</i> > [ʒʒ] <i>ḡ-ḡdād</i>
amuïssement du /h/ dans les pronoms personnels de 3ème personne	Pas toujours, mais <i>b-waḥd-ha</i> > <i>b-waḥd-a</i> 'par elle-même' ou <i>kaycaml-u l-a</i> 'on lui met'

D. Caubet

Tableau 2 : Quelques points de morphosyntaxe

	Taounil
Le préverbe de l'inaccompli	<i>ka-</i>
Le présentatif <i>ǧ</i>	Non
Pronom indépendant de 2ème personne	<i>Ntina</i>
Accords de mots sing. au pluriel (infl. berbère)	<i>el-ma sxūnīn</i>

D. Caubet

## Taounil : Analyse ethnobotanique

### Le pain et le four

- 43 Le pain préparé par notre hôte nous est présenté dès notre rencontre comme un pain ordinaire (*εādi*) ; elle veut dire par là un pain fait maison à base de farine d'orge. Elle fait simplement remarquer qu'il est meilleur que celui acheté au souk et qu'elle le fabrique elle-même. En effet, sa maison, comme toutes les maisons rifaines possède un four qu'elle nomme *aynur*, situé à l'extérieur. Étant donné la saison (fin Février et début Mars), notre conversation a été rapidement orientée vers la farine du moment, *zambu*.
- 44 *Zambu* se fait avec de la farine d'orge jeune (au stade précédant la maturité et la récolte), grillée, pilée, puis tamisée, le tamisage donnant une farine fine appelée *zambu*. La partie non tamisée, plus grossière est nommée *dšīša* et fait l'objet d'une préparation similaire au couscous (voir plus haut la citation de Mouliéras 1899 : 519 et 279). Le panier dans lequel on recueille *zambu* après le tamisage est appelé *andu* (Figure 5)

Figure 5 : Le panier dans lequel on recueille *zambu* après tamisage est appelé *andu*. Il est fabriqué en paille de *waduz* ou *dum* (*Chamaerops edulis*)



© D. Caubet

### ***Zambu chez les Boqqoya***

- 45 À Taounil, notre hôte nous explique que les Boqqoya appellent *zambu* en berbère *tazemmit imermez* (*zambu* d'orge) pas mûr cueilli pendant 'le mois 4', c'est-à-dire en avril. Le *zambu* de blé ou *la-qmāh* (blé) arrive plus tard en été après l'orge. C'est celui qu'on mange avec les fruits de *hindiya*, le figuier de Barbarie que l'on trempe dans cette farine très fine et gouteuse ; son goût étant semble-t-il associé au fait que les graines sont légèrement grillées.
- 46 En effet, les graines d'orge cueillies peu avant la maturité sont déposées dans le four après avoir cuit le pain, une fois le feu éteint. Après une nuit de séchage au four, les graines sont déposées sur une natte pour finir de sécher au soleil. Elles sont ensuite pilées dans le *māhrāz*, pilon fait d'un bois très dur, le *εarεar* (*Thuya* sp.) très utilisé dans cette région notamment dans les anciennes maisons en bois. Le bâton qui sert à piler est fait de bois de *lūz* (amandier)
- 47 Le *zambu* d'orge est mangé selon la préparation décrite ci-dessous (Figures 6, 7 et 8). Nous l'avons dégusté au petit-déjeuner. Au moment de le servir, on pétrit la farine d'orge jeune tamisée avec de l'eau chaude pour former une pâte, découpée en morceaux grossiers :
- 48 Cette farine est très prisée y compris par des gens qui ne sont pas présents, pour lesquels elle peut être préparée et ensuite expédiée. Elle fait partie de toute une gamme de produits de printemps qui contribuent au bol alimentaire des habitants de Boqqoya.



Figure 6 : *Zəmbu*, étape 1



© D. Caubet

Figure 7 : *Zəmbu*, étape 2 : on forme une boule dans le creux de la main



© D. Caubet

Figure 8 : *Zəmbu*, étape 3 : on la trempe dans de l'huile d'olive

© D. Caubet

***Zəmbu et/ou zəmmēṭa, dans le Rif et dans d'autres régions du Maroc et de méditerranée***

- 49 L'usage de *zəmbu* au Maroc est connu au moins depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Rosenberg (1980 : 493) parle d'une préparation « d'orge dont le grain encore en lait donne une sorte de farine (*azenbo*) (...) » Il cite également la *Ḥaṣīda* (1980 : 484) « Dans le Rif, aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, c'est de l'orge légèrement grillée, moulue et cuite dans l'eau » et dit dans la note 52 (1980 : 499) que « Ce mets très simple, rapporté selon la tradition au calife 'Umar, passe pour avoir la *baraka* ».
- 50 La préparation de *zəmbu* et ou son usage tels qu'observés à Taounil présentent des similitudes et des disparités avec ce que nous avons observé ailleurs en pays Jbala, plus à l'Ouest et avec les diverses formes de préparation de ce type de farine ailleurs au Maroc. Rappelons que les Boqqoya sont des Rifains amazighes et non des Jbala, bien que de nombreux traits sociaux et linguistiques soient communs à ces deux groupes.
- 51 Les Jbala arabophones utilisant des parlers arabes pré-hilaliens du Rif Central, tels que les Bni Ahmed, ou du Pré-Rif (versant sud du Rif) tels que les habitants de Ouezzane, Ain Mediouna, ou alors les groupes bédouins frontaliers des Ain Mediouna tels que les Ḥyayna, utilisent et connaissent tous cette forme de préparation de l'orge jeune.
- 52 Chez les Bni Ahmed, *zəmbu* est toujours fabriqué à partir de la farine d'orge récoltée de façon prématurée, également grillée et transformée en une farine fine utilisée pour tremper des figes fraîches. Nous l'avons mangé avec des figes de printemps, *l-bākōr*, figes fleurs gorgées d'eau que l'on ouvre et que l'on trempe dans cette farine fine et délicieuse. *l-bākōr*, la fige fleur est en soi un signe de *baraka* car ne nécessitant aucune intervention humaine pour sa pollinisation. (Observations Y. Aumeeruddy-Thomas et Y. Hmimsa)



- 53 À Ouezzane, on trouve les deux noms, *zambu* et *zammēṭa*. Les habitants de la ville d'Ouezzane disent que *zambu* est le mot utilisé par les gens des montagnes et *zammēṭa* par les gens de la ville ; ils laissent entendre ainsi qu'ils seraient de la plaine. Nous avons aussi relevé l'usage de *zammēṭa* chez les Ḥyayna, une tribu où prédominent des parlers d'origine bédouine, mais également à Ain Mediouna, village j'ala situé en zone frontière les Ḥyayna. Nos travaux montrent que les échanges matrilineaires sont fréquents entre ces deux groupes J'ala et Bédouins Ḥyayna, les deux parlant néanmoins des parlers arabes très distincts (Aumeeruddy-Thomas *et al.* 2014b).
- 54 Dans d'autres régions du Maroc, *zammēṭa*, ou *zammīta* désigne une préparation toute autre, qu'on appelle aussi *sallu*, et composée de nombreuses farines toujours issues de graines prématurées grillées et pilées. Plusieurs recettes trouvées en ligne associent blé, graines de pastèque, graines de citrouille, pois chiche, graines de fenouil, d'anis, de lin et épices<sup>9</sup> ; d'autres y mettent aussi de l'orge ou du millet<sup>10</sup>. *Sallu* est une préparation de fête, composée de farine de blé, d'amandes, de sésame, de beurre et d'épices essentiellement<sup>11</sup>. *Zammēṭa* dans le Moyen Atlas (Ifrane) est fabriqué à partir de farine d'orge jeune grillé auquel est rajouté du beurre, de la pâte de sésame et d'amandes écrasées, à mi-chemin entre *zambu* et *sallu*. Dans tous les cas, ces recettes contiennent de la farine de céréales prématurées (ou jeunes) grillées.
- 55 Selon Aubaile-Sallenave (1999), cette préparation est répandue dans toute la Méditerranée musulmane. Dans ses travaux sur la nourriture des accouchées, elle note que ce plat est préparé le septième jour suivant la naissance du bébé ou lors du Mouloud (date de la naissance du Prophète). Elle a identifié des préparations semblables, dont la *tommīna* utilisée dans la Mitidja, près d'Alger (Desparmet 1918 : 127 cité par Aubaile-Sallenave). Au Maroc, toujours selon Aubaile-Sallenave citant les travaux de Mas 1959 et Mathieu et Maneville 1952, cette préparation se nomme à Rabat, *sello*, *slilu* à Fès, *slīlo* ou *tqāt* à Marrakech (selon la transcription des auteurs). Elle rapporte en outre que dans ces préparations, à la farine d'orge grillée s'ajoutent des amandes grillées et pilées avec du beurre fondu et des aromates, graines de fenouil, d'anis vert, de sésame, cannelle, préparation destinée principalement aux accouchées. Elle est aussi appelée *azenf* à Sefrou concernant une préparation très semblable à *sallu* ; *azenf* se compose de farine grillée, miel, beurre et sésame (Mas 1959 cité par Aubaile-Sallenave 1999, tout comme *aznef* chez les Ait Seghrouchen (Destaing 1920 cité par Aubaile-Sallenave 1999).
- 56 Selon nos observations, ces mélanges ressemblent aussi étrangement à l'*amlu* préparé dans les régions de l'arganeraie, *amlu* étant alors une pâte faite d'amandes pilées torréfiées, d'huile d'argan, de beurre et de miel, devenu un produit de terroir très populaire avec la reconnaissance à l'échelle internationale des propriétés de l'huile d'argan.
- 57 Plus à l'Est, en Libye, *zummīta* est une préparation à base de farine d'orge (voir Pereira 2012 pour l'Ouest du pays à Jebel Nefusa). Dans la note 9, Pereira cite Gioia Chiauuzzi, la personne qui a recueilli le corpus analysé, en expliquant qu'elle « a pu enregistrer une interview qu'elle a conduite à Jadu auprès d'un agriculteur. Elle enquêtait alors sur les rites agricoles et notamment sur l'importance du rôle de l'intervention des marabouts locaux. ». Pereira poursuit en disant que « L'auteur précise que la *zummīta* est un plat typique du *Žēbel* qui requiert une longue préparation. On sèche au soleil des grains d'orge mondés et pilés, puis on les tamise en y ajoutant des épices, tel que le cumin. On obtient ainsi une farine que l'on nomme *swīga*. Une fois pétrie avec de l'eau froide, on y ajoute de

la graisse de mouton. Cette préparation est adoucie avec du miel, du sucre ou des dattes. C'est la pâte ainsi obtenue qui s'appelle *zummîta* (note 6, p. 851). »

### ***Asperges et plantes adventices du printemps***

- 58 Outre le *zambu* d'orge ou *šēir* qui est une nourriture de printemps, nous présentons d'autres nourritures du printemps qui caractérisent le bol alimentaire des habitants du Rif et que nous avons observées chez les Boqqoya. La cueillette des asperges « sauvages », *tasukkant* (*Asparagus* spp. Voir Figure 9) et de leur transformation sur le plan culinaire ont été suivis pas à pas lors de l'enquête ethnobotanique (voir textes 5 et 6). Les Boqqoya, nomment aussi les asperges en berbère *izilfen*. La technique alimentaire qu'ils emploient pour préparer les asperges consiste à les faire bouillir rapidement et ensuite à évacuer l'eau de cuisson. Notre hôte cuisine ensuite ces asperges en omelette tout comme l'omelette aux asperges sauvages du printemps aussi fabriqué sur la rive Nord. Le caractère strictement sauvage de cette plante est cependant discutable. Bien qu'elle ne soit pas plantée, elle est protégée en terrain agricole, dans les champs et dans les haies. À ce titre *tasukkant* peut être comparée à un grand nombre d'espèces adventices favorisées par l'homme dans des espaces domestiques fortement sous l'emprise de l'aire ou dans des haies ou chaque élément a un usage, outre celui de former des frontières entre parcelles agricoles. Bien que ces pieds ne soient pas plantés, ils ont été protégés. La cueillette d'asperges se fait ainsi dans des terrains agricoles où poussent des oliviers, des amandiers et des céréales. Les pieds d'asperges sauvages sont connus de la cueilleuse qui sait exactement où les trouver tout au long d'un périple de cueillette qui la fait visiter son jardin personnel, qu'elle nomme en arabe *le-ḥwānāt* et en berbère, *Tigzdant*. Elle parcourt également des parcelles agricoles appartenant à d'autres membres de la famille. La cueilleuse ne s'aventure pas en terrain inconnu et c'est bien dans un territoire appartenant à des membres de sa famille ou de ses voisins avec qui elle échange régulièrement qu'elle peut cueillir sans avoir à demander la permission.

Figure 9 : Cueillette de *tasukkant* 2014

© D. Caubet

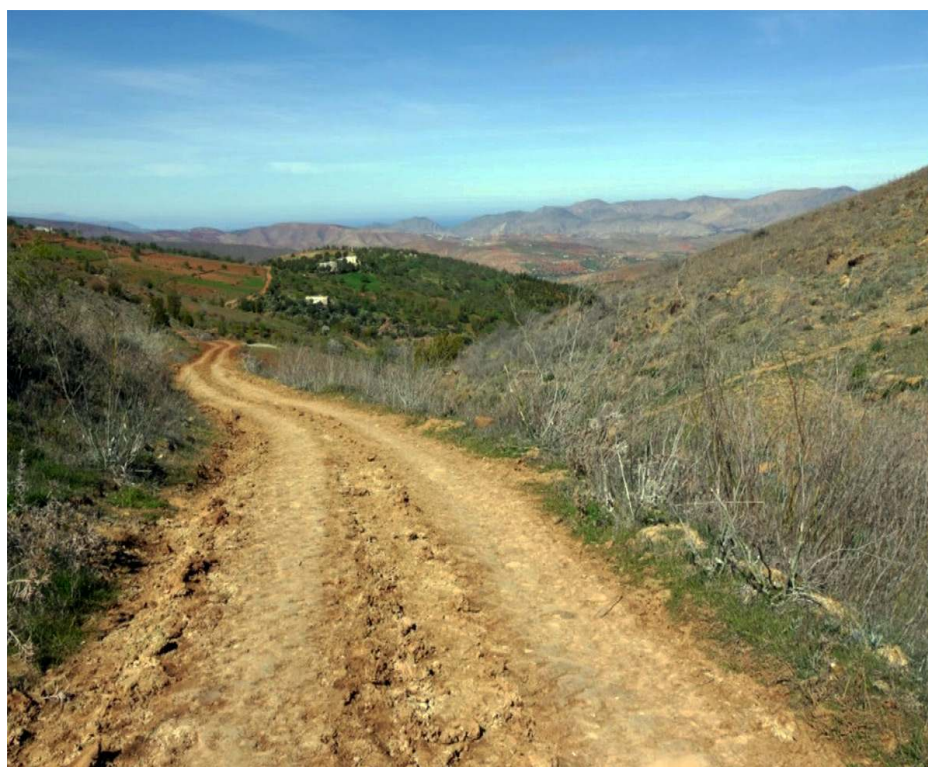
- 59 Au cours de ce périple, elle montre un grand nombre de plantes adventices, certaines comestibles pour l'homme, tels que *karnūš* (*Arisema* sp.) petite liliacée dont les tubercules sont consommés en temps de disette, *xaršūf bəldi* (artichaut qui pousse tout seul, ou parfois planté). Il s'agit d'une variété locale d'artichaut dont les tiges sont très prisées pour des tajines et qui s'oppose au *xaršūfa ɣomiyya* l'artichaut cultivé. Notre hôte énumère ainsi une grande diversité d'espèces herbacées, toutes connues localement pour être utilisées dans la Baqqula (cf. Clochey et Aumeeruddy-Thomas, ce volume), *Abithes*, *Gernina* (chardon sauvage), *sirga* (blettes sauvage), *tašzint beldi* (en berbère), l'ortie locale qui ne pique pas, par opposition à de grandes orties dites *imodiš ɣomi* qui piquent. Ce sont des plantes connues et consommées à travers le Maroc et dont les vertus dépuratives sont connues et les plats préparés fort appréciés au printemps.
- 60 Des buissons comme *fəzqart* (arabe) ou *azarin* (berbère) (*Ziziphus* sp.), sont conservés bien que poussant spontanément dans des terrains agricoles ou dans des friches. Les fruits de *azarin*, *azarin n'zugart* sont vendues chez l'épicier. Au passage elle précise que *l-lūz mərr*, l'amande amère est récoltée et vendue 20 MAD (dirham marocain, environ 10 dirhams = 1 euro) au marché comparé à *l-lūz ɛādi* (amandes normales, douces) qui se vendent 50 MAD.
- 61 Comme les asperges, diverses plantes de ces jardins poussant spontanément semblent avoir un statut qualifié localement de *tasukkant bəldi*. Selon Delpancke et Aumeeruddy-Thomas (ce volume), la notion de *bəldi* est cruciale dans la distinction entre ce qui est valorisé car provenant du lieu et *ɣomi* appartenant à d'autres régions ou venant d'ailleurs. Dans le système alimentaire au Maroc, le *bəldi* est très valorisé car il s'oppose à ce qui est industriel et chimique (Simenel 2010). L'exemple par excellence au Maroc de cette différenciation entre *ɣomi* et *bəldi* étant les poulets *ɣomi*, poulets de batterie qui s'opposent au poulet *bəldi*.
- 62 Sur le plan linguistique, on constate la capacité de notre hôte qui avait séjourné dans d'autres parties du Rif arabophone ainsi qu'à Ceuta de passer allègrement du darija au

berbère, montrant ici comment s'opèrent les échanges liés à la forte mobilité des gens à travers le Rif.

## Deuxième lieu – Msek (lieu-dit Sefri) : céréales, pains, levains, fours et amandes

- 63 Msek est le lieu où A. Maghdad avait effectué son enquête à l'été 1992, et Sefri est l'un des points qu'elle avait visités (Figure 10). S., la mère aujourd'hui, était toute jeune mariée à l'époque. Les habitants de ce lieu-dit ont pour langue maternelle l'arabe marocain, contrairement à notre informatrice F. de Taounil ; mais ce lieu a la particularité d'être en situation minoritaire parce qu'entouré de populations berbérophones. Les enfants en allant à l'école apprennent l'amazighe pour s'intégrer au groupe.

Figure 10 : Sur la route de Sefri – Msek février 2014 – au loin la Méditerranée et la ville de Bades



© D. Caubet

- 64 Bien qu'arabophones, nos informateurs ne se présentent pas comme appartenant aux Jbala, mais comme Rifains : nous avons donc affaire à des Rifains arabophones.
- 65 L'enquête ethnobotanique menée par Y. A.-Thomas a porté sur les céréales cultivées, leurs noms, ainsi que sur les techniques de fabrication du pain, et donc, sur le four et le combustible utilisé.



Textes recueillis : enquête ethnobotanique, Y. A-Thomas, A. Maghdad, et D. Caubet,  
Transcription D. Caubet

**Le pain, le levain et les céréales (textes 7 à 11)**

66 **Amal** : *kīfāš kattāyybi əl-xobz dyālək* ? (Fichier sonore 3)

(Texte 7) **S.** : *kanṭāyybu lə xobz? kanžibu dīk-əl-qməḥ, kanəqqīw-hum, l-ḥžər, u nəddīw-um l-ər-rḥa, nṭəḥnu-hum f-r-rḥa, Bni Ḥdifa wəlla ġīr hna... kanžibu kanğərblu-hum ʔəndna l-ğərbal dyāl-hum wəlla kanqūlu l-mūl r-rḥa yğərbəl-hum. kayəddəl l-na dīk-ət-ṭḥīn b-waḥd-u u l-ğərš l-kbīr b-waḥd-u u-ṣ-ṣḡīr b-waḥd-u*

**Amal** : *əl ġərš hūwa ən-nuxxāla*

**S.** :- *ah ! u melli kanəmsīw l-əd-dār, kanəʔnu-h ! ʔādi, kandīru əl-məlḥa u l-xmīra*

**Amal** : Comment fais-tu le pain ?

Comment on fait le pain ?

On prend le blé, on le nettoie – les petits cailloux – et on l'apporte au moulin, pour qu'ils le moulent, à Bni Hadifa, ou à coté... On le rapporte à la maison, on le tamise, on a un tamis spécial, ou bien on demande au meunier de le tamiser. Il nous met la farine d'un côté et le son épais à part et le son plus fin à part.

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

68 **Amal** : *ğərš* c'est comme *nuxxāla* (son) ?

Oui et quand on rentre à la maison, on le pétrit. C'est simple, on y ajoute du sel et du levain

69 Pour ce qui est du nom des céréales et des farines utilisées (Fichiers sonores 4 et 5), elle explique les types de céréales et la gestion des terres :

**A.** : *š mən ṭḥīn katdīr?*

(Texte 8) **S.** : *bḥāl dāba, ṭḥīn d-əš-šēīr, d-əl-qməḥ*

**A.** : *katəməl l-xobz mxəlləṭ ?*

**S.** : *bḥāl āna fīya s-səkkār kayqūlu li nākūl zəma d-əš-šēīr, hna kanāklū d-əl-qməḥ, kanxəllṭu d-əl-qməḥ o ʔāfi !*

**D.** : *katšrīw əl-qməḥ ?*

**S.** : *la !*

**A.** : *l-aṛḍ dyāl-kum?*

**S.** : *dyāl-na! kayžibu-um l-na l-fəllāḥa, kayḥartu əl-aṛḍ dyāl-na kanəṣṣīw-ha l-um kayḥartu kayəbbīw ən-nəṣṣ dyā-um u l-blād dyāl-na kayəṣṣīw-ha l-na.*

*ḥnāya, bba-h d-Moḥammed ʔənd-u l-aṛḍ bəzzāf u kayəṣṣīw-ha l-ən-nās kayḥartu-ha, kayəddīw l-ḥaqq dyā-hum kayžibu l-na ḥaqq-na*

**A.** : Quelle farine utilises-tu?

**S.** : Par exemple de la farine d'orge, de blé

**A.** : Tu fais du pain mélangé ?

**S.** : Par exemple, moi j'ai du diabète et ils me conseillent de prendre de l'orge, et donc ce qu'on mange, c'est du blé que l'on mélange, tout simplement !

**D.** : Vous achetez le blé ?

**S.** : Non !

**A.** : La terre est à vous ?

**S.** : Oui, à nous ! Ce sont les fermiers qui nous l'apportent, ils labourent notre terre.

Parce que nous, le père de Mohammed, a beaucoup de terre et il la donne à des gens pour la cultiver et ils prennent leur part et nous apportent la nôtre; nous la leur donnons à travailler, ils prennent leur moitié et notre part, ils nous la donnent.

- 70 Mouliéras, dans la première partie du *Maroc Inconnu*, consacrée au Rif à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (1895 : 65), parle de l'importance de l'orge dans l'alimentation :

« Ils (les hommes) apportaient aux hôtes de la mosquée des poules, du poisson, du miel, du beurre, du pain d'orge (...) On ne connaît guère le pain de blé dans tout le Rif depuis Mthioua jusqu'à Nemours<sup>12</sup>, on en sème très peu, pour ne pas dire pas du tout. »

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

- 72 Nous abordons ensuite la fabrication du levain à Sefri (fichier sonore 6) :

**Amal** : *l-xmīra, kīfāš katēddlu l-xmīra?*

(Texte 9) - **uh? hādi?** *hādāk fāš kanēžnu, hna kanqūlu l-a l-xmīra d-əd-dār (...)*

*lə-xmīra, kanzuwwlu ʔərf mən əl-xobz, katēddlu f-wāhəd əž-žbāniyya, ʔəl ʔǧīwər wəlla ʃi hāža katšədd, təmmak u ndāfiw əl-ma u nēmlu-ha u nxəlltu-ha u nnəzzlu əli-ha ʔ-ʔhīn u nǧəttīw-ha katxmər*

Le levain, comment tu le fais ?

Hein ? Ça ? Quand on pétrit, nous on l'appelle le levain de la maison (...)

Le levain, on prélève un morceau de pain, tu le mets dans une bassine, un petit seau ou quelque chose qui ferme, et là on fait tiédir de l'eau, on l'ajoute, et on la mélange et on met de la farine dessus et on la couvre pour qu'elle lève.

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

(Texte 10) *u ɪla ma ɛməlti-ha ʃay, ɛməlti b-əl-xmīra d-əs-sūq u ʃāfi, guwwuz nhar yūm-āyən, ǧədda tʃib-u fsəd, ʃāfi, fi-ha dīk-əəə n-nəsmə u dāk ʃi*

*- dāba hna, mni kanšədlu əl-fərrān d-əz-zənqa, d bərra, kanēddlu əl-xobz bəzzāf, nēddlu, sta, səbəa, təmnəya, təsəūd, ɛla hāsāb,*

Et si tu ne l'utilises pas (la levure faite maison) et que tu mets seulement de la levure du marché, tu laisses passer un jour ou deux et tu t'apercevas qu'il est moisi (le pain), avec de la moisissure, et tout ça...

- Par exemple, nous, quand on utilise le four extérieur (litt. 'de la rue', voir plus bas), de dehors, on prépare le pain en quantité, on en fait 6, 7, 8, 9, ça dépend. (Fichier sonore 7)

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

- 73 À ce propos Mouliéras (1899 : 279) dit qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, chez les Ghomara (*R'mara* selon son orthographe) : « on se contente de faire le pain une fois par mois ».

- 74 Sur la quantité de levain nécessaire, S explique (Fichier sonore 8) :

(Texte 11) *l-xmīra? bəzzāf wəlla ʃwiyya zəɛma?*

-ah kanɛaddlu šwiyya, māši bəzzāf, māši šwiyya  
 -kanɛaddlu lə-xmīra d-əd-dār bəɛda, nɛaddlu-ha hādīk d-əs-sūq, nsəxnu əl-ma, nɛaddlu-hum f-əs-səḥfa fāš **māš nɛəžnu** u kanɛəžnu, nɛəžnu u **nqarṛṣu** l-xobz ɛla-əṭ-ṭəbla, ndūqu ɛlī-h, nxəllīw-əh yxmər  
 -tšūf-u xməṛ, nəmšīw nəhmīw f-əl-fərrān d-bərri, d-əz-zənqa... b-lə-ɛwād (...)  
 -ehhe ! kayṭīb u kanɛaddlu fī-ha əl-xobz u nrəddu ɛlī-h yṭīb u nzawwlu-h u šāfi!

Le levain ? Est-ce qu'on en met beaucoup ou peu ?

Oui, on en met une petite quantité, ni trop ni pas assez.

Par contre, on utilise du levain fait à la maison, on prend du levain du marché (qu'on achète), on fait chauffer l'eau dans le récipient dans lequel on pétrit, et on pétrit ; on pétrit puis on forme les pains sur la table, on appuie bien, et on le laisse lever.

Quand tu vois qu'il a levé, on va faire chauffer le four de dehors, avec des morceaux de bois.

Oui, quand il est prêt on y met le pain, on le laisse cuire et puis on l'enlève, et voilà !

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

### **Msek : Classification des amandes**

- 75 Le fils de notre informatrice, Y. 13 ans, questionné par Y. Aumeeruddy-Thomas sur les types d'amandes présentes chez eux en a cité trois types (Fichier sonore 9).

- 76 (Texte 12) *waḥd-ən-nūɛ, kayəthərrəs ġīr b-əl-fumm, wəlla b-əl-idd-āyən* (...)

*hāda ma-hūwa kaythərrəs b-əl-idd, ma hu... dəġya kaythərrəs b-lə-ħžər. Kāyn wāḥəd axōr, ɣēīb bāš thərrs-u, bəzzāf, hāda sāhəl. U kāyn wāḥəd axōr, sāhəl bla ma tḍərḍ-u b-lə-ħžər, ġē b-əl-idd-āyən*

Il y a une sorte qu'on peut casser avec la bouche, ou bien à la main (...)

mais celle-ci ne se casse pas à la main, elle... elle se casse facilement avec un caillou. Il y en a une autre sorte qui est très difficile à casser, alors que celle-ci est facile. Et enfin, il y en a une qui est facile, pas besoin de la frapper avec une pierre, juste à la main.

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>

- 77 Il donne son nom, qui, à notre connaissance, n'a jamais été répertorié avant notre mission, un mot hybride combinant arabe et berbère (Fichier sonore 10)<sup>13</sup> :

(Texte 12) *hādāk lli kaythərrəs dəġya, kayqūlu l-u 'bu-ġummās-i'... bu-ġummās-il*

Celle qui se casse facilement, ils l'appellent *bu-ġummāsi... bu-ġummāsi* ! (Voir plus bas l'explication de ce nom)

Ce média ne peut être affiché ici. Veuillez vous reporter à l'édition en ligne <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3070>



## Msek : Analyse linguistique à partir des textes 7 à 12

- 78 Nous donnerons quelques traits remarquables caractéristiques de ce parler rifain, arabe, de type préhilalien, au contact quotidien avec le berbère rifain.
- 79 Il y a plusieurs points communs entre le parler relevé à Taounil et celui de Msek, de même qu'avec les parlers jbala. Mais notre informatrice de Taounil a appris l'arabe au contact de gens de la tribu Bni Itteft. Il y a de nombreuses particularités sur le plan phonétique, lexical et morphosyntaxique.

### Sur le plan phonétique

- 80 Le /q/ est réalisé [q], y compris pour le verbe *nqar̥ʁu* pour 'façonner les pains', comme c'est courant dans le nord. Il n'y a qu'une seule occurrence d'un *g*, dans un mot très local *gar̥ʃ* 'le son (céréales)'. Les diphtongues avec un /ə/ réalisé très en avant pour le mot suivant : *l-ləwz* 'les amandes'. On trouve aussi *z-zaʔtun* 'les oliviers'.
- 81 On note des spirantisations des dentales (réalisées interdentes), comme dans *hāḍi* 'celle-ci'.
- 82 - **Une intonation** de demande de confirmation très particulière s'entend souvent chez notre informatrice<sup>14</sup>. L'amplitude est très faible, avec absence de montée ou descente finale.  
(Texte 7) *kanṭayybu əl-xobz?* 'Comment on fait cuire le pain ?
- 83 Si le début de l'intonation correspond à une question simple (plat, sans montée initiale, contrairement aux déclaratives), et si on a bien une montée sur le terme principal (*xobz*), il n'y a par contre, ni remontée finale (question ?) ni baisse finale généralement associée aux déclaratives.  
(Texte 10) *l-xmīra? bəzzāf wəlla šwiyya zəɛma?* Le levain ? Si on en met beaucoup ou pas ?
- 84 Dans cet exemple également, il y a une très faible amplitude. Cela donne l'impression d'un énoncé 'plat', 'neutre' : pas d'emphase, pas de question, pas de déclaration.
- 85 - **L'amuïssement du /h/** est fréquent dans les pronoms affixes (3F. *-ha* > *-a* ; 3PL. *-hum* > *-um*) :  
*kanqūlu l-a* 'on l'appelle'. *n-mši nṣīb-a l-a* 'Je vais aller la lui chercher'.
- 86 Comme l'avait déjà noté A. Maghdad (1993 :75), le *l* de la particule d'appartenance *dyāl* s'amuït souvent lui aussi : *dyāl-hum* > *dyā-um*, comme dans *ən-nəṣṣ dyā-um* 'leur moitié'.

### Pour ce qui est de la morphosyntaxe

- 87 Le préverbe d'inaccompli est systématiquement *ka-*, comme à Taounil et contrairement à beaucoup de parlers jbala<sup>15</sup> : *kanṣību dik-əl-qməḥ*, *kanəqqīw-hum* (accord au pluriel, voir point suivant) 'on apporte ce blé, on le nettoie'.
- 88 - Sous l'influence du berbère on remarque **un accord au pluriel** de mots ailleurs singuliers *əl-qməḥ* 'le blé' (exemple ci-dessus), tout comme pour l'eau, *əl-ma*, dont l'accord varie entre le masculin singulier et le pluriel :  
*kanəmlu əl-ma yṭību*, *ḥta kayḡlīw* (PL.) / *kanəmlu əl-ma yṭīb* (M.SG.)  
'Nous mettons l'eau à chauffer jusqu'à ce qu'elle bout / Nous mettons l'eau à chauffer'.
- 89 - Une particule de futur *māš* que l'on trouve dans de nombreux parlers préhilaliens, citadins ou jbala : *f-əs-səḥfa fāš māš nəṣṣnu* 'dans le récipient où nous allons pétrir'.

### Nous avons relevé deux innovations syntaxiques

- 90 On ne les retrouve pas couramment au Maroc, mais qui ont été décrites pour des parlers très éloignés géographiquement, puisqu'il s'agit de Jijel (Est Algérien), mais très proches dans leur histoire, puisqu'ils font tous les deux partie de parlers 'villageois', selon la terminologie de William Marçais (voir Marçais et Guïga 1925- Avant-propos : XXVIII-XXXVII).
- 91 Il s'agit de l'emprunt **du présentatif berbère *d*** (réalisé [d] ou [ɖ] en arabe), très rarement (ou jamais ?) signalé dans des parlers arabes au Maroc, et qui est très courant à Jijel (Marçais 1956 t. II : 462-466). Il avait été signalé par Maghdad (1993 : 62), dont le mémoire resté inédit est repris dans la synthèse de Caubet (2017 : 121). Maghdad l'avait recueilli, il y a vingt-cinq ans, chez un vieil homme qui avait 20 ans au moment de la guerre du Rif (1921-1926) : « Texte X : *kan ḥaba d-el-qāyēd* 'mon père était le caïd' » Nous l'avons retrouvée en 2014 chez notre informatrice dans un texte où elle décrit les farines utilisées pour le pain :  
*ḥna kanāklū d-əl-qmāḥ, kanxalltu d-əl-qmāḥ o šāfi !*  
 Ce que nous mangeons, c'est du blé ; c'est avec du blé que nous le mélangeons (le seigle), et voilà !
- 92 **Une double construction de la possession** pour les noms de parenté. Elle est marquée par le pronom affixe et la particule possessive arabe *d* :  
*ḥnāya, bba-h d Moḥaməd ʕand-u l-aṛḍ bazzāf*  
 Nous, le père de Mohamed a beaucoup de terre.
- 93 Kossman (2017) l'analyse comme une construction inspirée du berbère, citant le cas du parler de Jijel (Algérie) décrit par Ph. Marçais :  
 « On the level of the noun phrase, some Maghrebian Arabic varieties have a Berber-inspired construction in making possessor phrases to kinship terms. In Berber, most kinship terms are inherently possessed, and a possessor phrase is only admitted in combination with a possessive pronoun, for example *g<sup>w</sup>ma-s* 'his/her brother'; *g<sup>w</sup>ma-s n Kltum* 'Keltouma's sister,' lit. 'her sister of Keltouma' (Tashelhiyt/ B|MA; Galand, 2010, p. 139). In a number of Maghrebian Arabic varieties, this construction has been taken over, and one finds phrases such as *xt-u* 'his sister,' *xt-u ddə mḥəmməd* 'Mohammed's sister,' lit. 'his sister of Mohammed' (Jijel/A|AL; Marçais 1956 : 611, for discussion of similar constructions in some Moroccan varieties, see Fischer 1907, Heath 2002 : 463-464). »

### Pour ce qui est du lexique

- 94 On a des termes empruntés au berbère, comme *ibāwen* 'fèves', *žru* 'chiot' ; et des termes arabes particuliers au Nord, comme *z-zrə* pour 'orge', les trois verbes *ʕmāl*, *ʕaddāl* et *dār* (le verbe du Maroc central) pour dire 'faire, mettre', marquant un changement linguistique en marche.
- 95 Et enfin le nom de l'amande ***bu-ḡummāsi***. Ce nom hybride est formé à partir d'une racine pan-berbère √YMS (voir en berbère *tuḡmest*, *tiḡmest* 'dent, molaire', pluriel, *tuḡmas*, *tiḡmasen*), combinée à un schème nominal arabe marocain : *bu* (père) + un attribut (voir Caubet 1993, vol 2:295). On citera *bu kərš*, *bu nīf* 'le type au gros ventre, au gros nez', *bu l-ləḥya* 'le barbu'. *Bu* agit comme un localisateur auquel on assigne des qualités ou des défauts.

- 96 Dans notre cas, le deuxième élément, *ġummāsi* peut être analysé comme la combinaison de la racine berbère, √*MS*, d'un schème arabe intensif avec gémiation de la consonne médiane > *ġummās*, auquel est ajouté le suffixe adjectivant (*nisba*) -i > *ġummās-i* > *bu-ġummās-i* : « celui que l'on peut casser avec les dents ».
- 97 Nous résumons les traits particuliers dans les tableaux 3 et 4.

Tableau 3 : Traits phonétiques

	Msek
Diphongue <i>aw</i> et <i>ay</i>	<i>əl-ləwz</i> 'amandes', <i>z-zaytūn</i> 'les oliviers'
/q/	réalisé [q]
/d/ réalisé [d]	<i>hāyda</i> , <i>hādī</i>
amuïssement du /h/ dans les pronoms personnels de 3ème personne, mais pas dans tous les cas	Pas toujours, mais <i>kayzīb-um l-na l-fellāha</i> , <i>kanæfīw-ha l-um kayhartu</i> , <i>kaycabbīw ən-naṣṣ dyā-um</i> 'les paysans nous l'apportent, on leur donne la terre à cultiver, ils prennent leur moitié'.

D. Caubet

Tableau 4 : Quelques points de morphosyntaxe

	Msek
Diphongue <i>aw</i> et <i>ay</i>	<i>əl-ləwz</i> 'amandes', <i>z-zaytūn</i> 'les oliviers'
/q/	réalisé [q]
/d/ réalisé [d]	<i>hāyda</i> , <i>hādī</i>
amuïssement du /h/ dans les pronoms personnels de 3ème personne, mais pas dans tous les cas	Pas toujours, mais <i>kayzīb-um l-na l-fellāha</i> , <i>kanæfīw-ha l-um kayhartu</i> , <i>kaycabbīw ən-naṣṣ dyā-um</i> 'les paysans nous l'apportent, on leur donne la terre à cultiver, ils prennent leur moitié'.

D. Caubet

## Msek : Analyse ethnobotanique

### Le pain, le levain et les noms des céréales

- 98 Le pain préparé à partir de blé ou d'orge (*qmāḥ* ou *zræ*) qui sont co-plantés avec des amandiers, arbre dominant de cette partie du Rif. Le pain est toujours marqué de traces, celles de notre hôte étant une série de trous, qui non seulement ont pour but de faciliter la cuisson du pain, mais représente aussi la marque personnelle de chaque maisonnée. Ceci laisse supposer qu'à une époque antérieure, plusieurs femmes pouvaient à certains moments utiliser le four d'une maison voisine ou de quelqu'un de la famille, ces ornements servant alors à ne pas mélanger les pains.
- 99 Le jour où nous avons visité Msek (février 2014), il ne restait au village que 3 familles, suite à un exode rural très important et nous avons pu constater la grande solitude de notre hôte.
- 100 Comme le montre les données de l'enquête, le pain communément fabriqué à la maison est obtenu à partir de farine d'orge ou de blé récolté sur leurs terres, mais généralement travaillé par des fermiers pour eux contre une rétribution en nature (Figure 11). La farine est obtenue en apportant les céréales au moulin, donc chez un spécialiste qui peut le tamiser ou non. Un plat à pétrir nommé *ṣāḥfa* est utilisé pour pétrir la farine avec du sel, de l'eau et du levain. C'est un grand plat en terre cuite, aussi appelé *taṣṣfrit* (Caubet 2016 : 172). Ce pain est caractérisé par l'utilisation de levain fabriqué à la maison par opposition au levain chimique que l'on peut acheter au souk. Comme dit notre hôte : Le levain *l-xmīra*, obtenu localement est fabriqué à partir d'un mélange équilibré de morceau de pâte à pain, d'eau et de sel, que l'on place à l'abri et qu'on ajoute au pain afin qu'il lève. Ce

levain confère une grande tenue au pain qui de ce fait se conserve plus longtemps. Notre informatrice n'utilise que des levains faits à la maison, mais elle n'utilise pas le terme de *baldi* ou *romi* ; elle oppose *l-xmīra d-əd-dār* (le levain de la maison) à *əl-xmīra d-əs-sūq* (le levain du marché). Une fois de plus et comme constaté plus haut, bien qu'il ne s'agisse pas d'une opposition binaire entre *baldi* et *romi*, le levain et le pain fait-maison sont fortement valorisés par rapport au levain du souk qui donne un mauvais pain qui s'abîme très vite (Textes 10 et 11) ci-dessus).

Figure 11 : Pain fabriqué par S. à Msek avec les traces (cette série de trous) qui correspondent à sa marque de fabrique



© D. Caubet

- 101 Notre hôte nous invita ce jour-là à partager son pain avec un plat de *lūbya*, haricot blanc en sauce. Ainsi, là comme partout ailleurs dans le Rif, le pain accompagné de divers plats de fève, haricot, purées diverses fabriquées à base de lentilles, pois chiche, fèves, le tout agrémenté d'huile d'olive, constituent des éléments de base de la cuisine rifaine et j'kala.
- 102 L'orge se dit *zraε* (terme qui désigne le blé dur ailleurs dans le pays, où l'orge se dit *šēir*), et le blé dur, *qməḥ*. Durant notre échange S. utilise d'ailleurs plusieurs fois le terme *šēir* pour l'orge, contrairement à son habitude, terme qu'elle connaît parfaitement et qu'elle utilise du fait de notre présence. (Texte 7 ci-dessus).

#### ***Msek : Le four – La zənqa (rue) dans le monde rural***

- 103 Notre informatrice désigne le four où l'on fait cuire le pain comme *əl-fərrān d-əz-zənqa*, *d-bərra* 'le four extérieur, de dehors' ; or ce terme désigne la rue en milieu urbain et son emploi à la campagne est inédit. (Texte 11).
- 104 Tchirine Mekideche (1996) dans son travail sur la *zənqa* en milieu citadin écrit :
- « La *zanka* représente ainsi un espace écran, tampon, intermédiaire entre l'espace intérieur réservé à la femme et l'espace extérieur réservé à l'homme ».



- 105 La *zənqa* apparaît donc en ville comme un espace d'autonomisation et de socialisation, un espace intermédiaire, de passage entre la *dār* (maison) et l'espace public, masculin. La *zənqa* est vue positivement, comme *protégeant* l'espace privé de l'extérieur. Elle poursuit :
- « Concrètement, architecturalement, la *zanka* est tout espace centré sur le domicile et à la libre disposition des enfants. »
- 106 Dans les autres régions du Rif et Jbala que nous avons visitées, le four est couramment appelé *foṛna*, même si le four principal de la ville de Chefchaouen est appelé *fərrān*, terme que l'on retrouve ailleurs chez les Jbala. Il s'agit en effet d'un grand four public où chacun apporte son pain pour la cuisson et qui est surveillé par un homme, *mūl l-fərrān*, le maître du *fərrān*.
- 107 À Sefri, la *zənqa* désigne un espace intermédiaire, accessible aux femmes, puisque ce sont elles qui construisent, utilisent et entretiennent le four. Il est assez haut (1 m 80 voir Figure 12), et son ouverture est située à plus d'un mètre du sol, contrairement à beaucoup d'autres régions où le four est bas et l'ouverture au ras du sol.
- 108 Il partage avec la maison un espace privé, protégé par des clôtures et séparé du vrai extérieur, espace public par des figuiers de Barbarie et des épineux.

Figure 12 : *əl-fərrān d-əz-zənqa*, Msek 2014



© D. Caubet

### **Msek : Four et amandes**

- 109 Les amandes à coques dures (dites *l-lūz ēādi*, les amandes ordinaires) les plus répandues dans cette région, s'opposent aux amandes à coques tendres qui peuvent s'ouvrir avec les dents, dites *bu-ḡummāsi* (voir les termes *snān* et *ghemmas* à Bni Boufrah, Delplancke et Aumeeruddy-Thomas dans ce volume). Ce sont les amandes greffées (par *talqīm*), variétés venues d'ailleurs qui ont des coques tendres (Texte 12 ci-dessus).

- 110 La nature de la coque des amandes fonde ici un des schèmes classificatoires binaires « coques dures qui se cassent avec des pierres » et « coques tendres plus ou moins faciles à casser à la main ou avec la dent » et renvoient à l'opposition dans l'ensemble de l'agroécosystème à amandier à deux façons de gérer les amandiers, la façon locale qui donne des *l-lūz baldi* à coques dures issus de semis naturels ou spontanés et le greffage qui a été apporté par les espagnols qui donne des *l-lūz romi* à coques tendres.
- 111 Un lien intéressant est à établir entre les amandes et le four, puisque les coquilles des amandes à coques dures servent de combustible dans le four (Figure 13). Ces coques amandes, une fois brûlées sont jetées dans un lieu précis en face de la maison. Il est possible que ces sols noirs très riches en charbon qui en résultent puissent être d'un usage important pour enrichir les terres agricoles, mais nous n'avons pas pu le vérifier.

Figure 13 : Le four de la *zənqa* et l'usage des coques d'amandes à coques dures pour allumer le feu, Msek, 2014



© D. Caubet

- 112 Deux instruments sont utilisés l'un pour enfourner le pain ; il s'agit d'une grande pelle appelée *matrah* (Figure 14) qui ressemble à une grande rame, et pour nettoyer les centres, un balai se terminant par des lanières de tissus appelé *akennas* (Figure 15).



Figure 14 : *Metrah*, instrument utilisé pour placer le pain dans le four



© D. Caubet

Figure 15 : *Akennas* : instrument utilisé pour nettoyer le four



© D. Caubet

- 113 Le four comme dans toutes les autres régions du Rif est fabriqué localement par les femmes avec de l'argile (*trāb*) et de la balle de céréales (*tbān*). Nous avons observé des



fours individuels de ce type, avec des variantes au niveau de la forme dans toutes les régions jbala que nous avons citées précédemment, à savoir, chez les Bni Ahmed, à Ouezzane, Ain Mediouna etc. Dans ces régions, des femmes spécialisées dans la fabrication de ces fours sont parfois mises à contribution. Sont rajoutées à l'argile et la balle de céréales qui constitue le mortier, d'anciennes poteries (des morceaux de vieux plats à tajine) pour le fortifier et augmenter ainsi sa capacité de résister à la chaleur.

## Conclusion

- 114 Les différentes missions conjointes que nous avons effectuées (2013-2014) ont été extrêmement enrichissantes. Les données qui ont pu être recueillies, l'ont été grâce à la combinaison des techniques d'enquête propres à chaque discipline, et au fil des missions, nous avons réussi à mettre au point une technique mixte qui permettait au linguiste d'enregistrer de façon aussi précise que possible et à l'ethnobotaniste d'avoir accès à une traduction permettant de suivre le déroulé de l'entretien afin de pouvoir poursuivre avec des questions pertinentes qui concerne le champ de l'ethnobotanique.
- 115 Les terrains où nous avons travaillé, proches de la ville d'el Hoceima, sont aujourd'hui au cœur de l'actualité et ne seraient pas forcément accessibles pour nous aujourd'hui. Les données sont d'autant plus précieuses.
- 116 Tant que le mémoire de A. Maghdad (1993) n'avait pas été publié<sup>16</sup>, il n'existait pas de description de ces parlers situés dans des zones frontalières et inédites – quand par exemple, la *darja* se trouve en position de langue minoritaire, ce qui est rare.
- 117 L'ethnobotanique de terrain, s'appuie toujours sur les catégories locales qui s'expriment par la langue, et la méthode consiste à relever les termes, la nomenclature et les taxinomies locales. Les travaux développés dans le Rif, tels que ceux initiés sur la diversité variétale des figuiers, ou les techniques autour de l'olivier (Hmimsa *et al.* 2012, Aumeeruddy-Thomas *et al.* 2017) illustrent cette démarche. La rencontre avec la linguistique de terrain nous a permis d'interroger des situations de frontières linguistiques ; mais les données ethnobotaniques montrent une absence de frontière sur les savoirs et savoir-faire concernant les céréales, le pain, le four et un ensemble plus vaste de savoirs sur la nature (usage du bois de Thuya, des plantes adventices, classification des amandes etc.) même si les techniques interrogées dans les deux sites ne sont pas exactement les mêmes. La confrontation à des données récoltées dans d'autres sites, notamment chez les Jbala, montre des variations et en même temps des savoirs et savoir-faire partagés et une grande unité entre le Rif plutôt berbérophone, mais néanmoins avec des groupes arabophones comme nous l'avons vu à Msek (au sens des cartes de Renisio et Maurer) et les Jbala arabophones.
- 118 À Taounil, la situation de notre informatrice ayant vécu plusieurs années à Ceuta, et revenant ensuite dans son village dénote une relative solitude car très différente des autres femmes du village. Amazigh de naissance, elle utilise néanmoins couramment l'arabe pour expliquer la fabrication de *zambu*, la cueillette des asperges, ou l'identification des plantes sauvages, même si elle donne aussi au fil de l'entretien quelques équivalents en berbère. Au-delà de la langue, sa gestuelle, une autre forme de langage, autour de la fabrication de *zambu*, de la cueillette des asperges, lors de la visite des jardins, démontre que c'est au contact du terroir qu'émergent les lexiques complexes de ces mondes ruraux, mais aussi les gestes au cours d'un cheminement dans des lieux

connus, lui permettant de nous montrer ce qui fait sens : l'ancienne maison en bois en *εαρεα* (Thuya et cyprès), aujourd'hui abandonnée, les limites (*ḥdūd*) des parcelles à peine visibles, les anciens réservoirs de céréales enfouis sous la terre (*matmōra*) et toutes ces herbes sauvages (*bəqqōla*) qui sont *bəldi* et sont qualifiés par opposition à un ailleurs (*romi*) toujours moins bon, plus piquant. De même, à Msek, c'est à travers la manipulation active de son four que S nous explique ce que faire cuire le pain dans son propre four (*fərrān d-əz-zənqa*) signifie, outre toute les explications données sur la qualité des pains, du levain fait-maison et l'importance que recouvre tout son univers familial qui s'oppose au souk et à la ville où elle doit quand même se rendre pour des soins à l'hôpital dans des conditions souvent très difficiles. Son univers familial intègre, outre les membres de sa famille, les jardins, avec l'omniprésence de l'amandier, les céréales diverses, les fèves et tous les animaux domestiques, chiens, poules, moutons, une communauté de vie que nous n'avons pas évoquée dans ce papier. Malgré la solitude prégnante de ces deux femmes, dans un monde en forte transition, leur attachement à leur maison et aux lieux, la très grande qualité des techniques alimentaires qu'elles continuent de perpétuer, nous a semblé être la marque d'une forte identité culturelle, signe d'une résilience extraordinaire malgré des vies extrêmement difficiles.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- Abou El Haja H. 1995 – *Habla árabe en duwar Srema (tribu Bni Qorça, provincia de Taunat). Textos (transcripción, traducción y notas) y estudio fonético y morfológico*. Mémoire de Licence d'Espagnol sous la direction de Simon Lévy. Rabat, Université Mohamed V, 95 p.
- Arsenne J. 2016 – Preliminary results on the Arabic spoken in Jnanate, Northern Morocco. In : Grigore G. & Biṭună G. (Ed.) *Arabic Varieties: Far and Wide. Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference of AIDA, Bucharest 2015*. Bucharest, Editura Universităţii din Bucureşti : 73-78.
- Aubaile-Sallenave F. 1999 – Les nourritures de la femme accouchée dans le monde arabo-musulman. *Médiévales* 33, Numéro Spécial : *Cultures et nourritures de l'occident musulman: essais dédiés à Bernard Rosenberg* : 103-124.
- Aumeeruddy-Thomas Y., Hmimsa Y., Ater M. & Khadari B. 2014 – Beyond the divide between wild and domesticated: spatiality, domesticity and practices pertaining to fig (*Ficus carica* L.) and olive (*Olea europaea* L.) agroecosystems in Morocco. In : Chevalier A., Marinova E. & Peña-Chocarro L. (Ed.) *Crops and people: choices and diversity through time*. Brussels, Earth EU, London, OXFAM : 191-197.
- Aumeeruddy-Thomas Y., Clochey L., El-Ghazaz F. & Caubet D. 2014 – *Céréales et huiles d'olive : savoirs, savoir-faire techniques et relations d'échanges entre deux groupes sociaux voisins, Jbala (Ain Mediouna) et Hyayna (Switeyyin) du Nord du Maroc*. Communication au Congrès International Lenguas, Memorias y Lecturas de la Alteridad: Jbala, Ghomara y Rif (Norte de Marruecos), 8-9-10 Sept 2014, Saragosse.
- Aumeeruddy-Thomas Y., Moukhli A., Haouane H. & Khadari B. 2017 – Ongoing domestication and diversification in grafted olive-oleaster agroecosystems in Northern Morocco. *Regional*

- Environmental Change* 17 (5) : 1315-1328. [En ligne] DOI 10.1007/s10113-017-1143-3. [https://www.academia.edu/32587199/Ongoing\\_domestication\\_and\\_diversification\\_in\\_grafted\\_olive\\_oleaster\\_agroecosystems\\_in\\_Northern\\_Morocco](https://www.academia.edu/32587199/Ongoing_domestication_and_diversification_in_grafted_olive_oleaster_agroecosystems_in_Northern_Morocco) \_ Consulté le 15 juillet 2017.
- Behnstedt P. 2002 – La frontera entre el Bereber y el Árabe en el Rif. *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 6 : 7-18.
- Behnstedt P. 2005 – Materialien für einen Dialektatlas von Nordost-Marokko I: Tiernamen, Teil 1: Einleitung, Transkription, Ortsnamenverzeichnis, Karten. *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 9 : 7-72.
- Behnstedt P. 2007 – Materialien für einen Dialektatlas von Nordost-Marokko I: Tiernamen, Teil 2: Kommentare, Bibliographie. II: Mensch: Körperteile, Teil 1: Karten, Teil 2: Kommentare. *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 11 : 7-57.
- Behnstedt P. & Benabbou M. 2002 – Zu den arabischen Dialekten der Gegend von Tāza (Nordmarokko). In : Arnold W. & Bobzin H. (Ed.) *Sprich doch mit deinen Knechten aramäisch, wir verstehen es!*. 60 Beiträge zur Semitistik Festschrift für Otto Jastrow zum 60. Geburtstag,. Wiesbaden, Harrassowitz Verlag : 53-72.
- Cadi K. 1987 – *Système verbal rifain : forme et sens linguistique tamaziqht (nord marocain)*. Paris, SELAF.
- Caubet D. 2017 – Les parlers du Nord-Ouest marocain à partir de corpus recueillis dans la région en 1992-1995 (sous la direction de Simon Lévy). In : Vicente Á., Caubet D. & Naciri Azzouz A. (Ed.) *La région du Nord-Ouest marocain: Parlers et pratiques sociales et culturelles*. Zaragoza, Prensas de la Universidad de Zaragoza : 109-142.
- Caubet D. 2016 – The dialect of Msek – Beni Itteft (Al Hoceima), on the borders with Berber. In : Grigore G. & Biṭună G. (Ed.) *Arabic Varieties: Far and Wide. Proceedings of the 11th International Conference of AIDA, Bucharest (2015)*. Bucharest, Editura Universităţii din Bucureşti : 163-173.
- Caubet D. 1993 – *L'arabe marocain, tomes I (Phonologie et morphosyntaxe) et II (Syntaxe et catégories grammaticales, textes)* Louvain-Paris, Peeters, 273 p. et 402 p.
- Colin G.S. 1921 – Notes sur le parler arabe du nord de la région de Taza. *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale* 18 : 33-119.
- El Jattari K. 2017 – Contact de parlers arabe et berbère en zone du Rif : Région de Bni Itteft. In : Vicente Á., Caubet D. & Naciri Azzouz A. (Ed.), *La région du Nord-Ouest marocain: Parlers et pratiques sociales et culturelles*. Zaragoza, Prensas de la Universidad de Zaragoza : 315-326.
- Fischer A. 1907 – Eine interessante algerisch-marokkanische Genetivumschreibung. *Zeitschrift der Deutschen Morgenländischen Gesellschaft* 61 : 178-185.
- Franconie H., Chastanet M. & Sigaut F. 2010 – *Couscous, Boulgour et Polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*. Paris, Karthala, 477 p.
- Heath J. 2002 – *Jewish and Muslim dialects of Moroccan Arabic*. London, New York, Routledge Curzon, 598 p.
- Hmimsa Y. & Ater M. 2008 – Agrodiversity in the traditional agrosystems of the Rif mountains (North of Morocco). *Biodiversity: Journal of Life on Earth* 9 (1 & 2) : 78-81.
- Hmimsa Y. & Ater M. 2010 – *Le savoir-faire paysan : quelques exemples. Regards sur les patrimoines et les terroirs des Jbala*. 3ème Forum International Planète-Terroirs. Chefchaouen-Maroc, Ministère de la culture : 73-78.

Hmimsa Y., Aumeeruddy-Thomas Y. & Ater M. 2012 – Vernacular Taxonomy, Classification and Varietal Diversity of fig (*Ficus carica* L.) Among Jbala cultivators in Northern Morocco. *Human Ecology* 40 : 301-313. [En ligne] DOI 10.1007/s10745-012-9471-x. URL : <https://www.academia.edu/32143756/>

Vernacular\_Taxonomy\_Classification\_and\_Varietal\_Diversity\_of\_fig\_Ficus\_carica\_L.\_Among\_Jbala\_cultivators\_in\_Northern\_Morocco. [Consulté le 15 juillet 2017].

Hmimsa Y., Aumeeruddy-Thomas Y. & Ater M. 2017 – Lexique sur les figuiers: exemple des variétés nommées chez les Beni Ahmed (Jbala, Rif occidental). In : Vicente Á, Caubet D. & Naciri-Azzouz A. (Ed). *La région du Nord-Ouest marocain : Parlers et pratiques sociales et culturelles*. Saragosse, Prensas de la Universidad de Zaragoza : 265-274

Iraqi-Sinaceur Z. (Ed.). 1993 – *Le Dictionnaire COLIN d'Arabe Dialectal Marocain*. Rabat, Éditions El Manahil, (8 volumes), 2107 p.

Khoukh A. 1993 – *El habla jebli de la ciudad de Wazzan en 1992*. Mémoire de licence d'espagnol non publié sous la direction de Simon Lévy. Rabat, Université Mohamed V, 70 p.

Kossman M. 2017 – Berber-Arabic Contact. In : *Oxford Research Encyclopedia of Linguistics*. [En ligne] URL : <http://linguistics.oxfordre.com/view/10.1093/acrefore/9780199384655.001.0001/acrefore-9780199384655-e-232?rskey=hOxCDP&result=1> [Consulté le 21 juillet 2017].

Lafkioui M. 2007 – Atlas linguistique des variétés berbères du Rif, (extracts), *Berber Studies* 16. Köln, Rüdiger Köppe Verlag. [En ligne] URL : [http://menalafkioui.weebly.com/uploads/7/2/9/5/7295665/lafkioui\\_extract\\_atlas\\_2007.pdf](http://menalafkioui.weebly.com/uploads/7/2/9/5/7295665/lafkioui_extract_atlas_2007.pdf) [Consulté le 15 juin 2017].

Lévi-Provençal E. 1922 – *Textes arabes de l'Ouargha, dialecte des Jbala (Maroc septentrional)*. Paris, E. Leroux, 285 p.

Maghadda A. 1993 – *El habla árabe en el Aduar de Msek (Textos, Traducciones, Notas y Compendio)*. Mémoire de licence d'espagnol non publié sous la direction de Simon Lévy, Rabat, Université Mohamed V, 88 p.

Marçais Ph. 1956 – *Le parler arabe de Djidjelli*. Paris, Maisonneuve, 648 p.

Marçais W. & Guîga A. 1925 – *Textes arabes de Takroûna (Textes, Transcription et Traduction annotée) Tome I*. Paris, Imprimerie Nationale, 426 p.

Maurer G. 1968 – Les paysans du haut Rif central. *Revue de Géographie du Maroc* 14 : 3-70.

Mekideche T. 1996 – La « zanka » : espace d'autonomisation et de socialisation dans la ville au Maghreb. In : Herbaut C. & Wallet J.-W. (Ed.) *Des sociétés, des enfants. Le regard sur l'enfant dans diverses cultures*. Paris, Éditions la Licorne/L'Harmattan : 49-60. [En ligne] URL : [https://enfance-buissonniere.poivron.org/La\\_%22zanka%22\\_%3A\\_espace\\_d%27autonomisation\\_et\\_de\\_socialisation\\_de\\_l%27enfant\\_dans\\_la\\_ville\\_au\\_Maghreb](https://enfance-buissonniere.poivron.org/La_%22zanka%22_%3A_espace_d%27autonomisation_et_de_socialisation_de_l%27enfant_dans_la_ville_au_Maghreb) [Consulté le 9 juin 2017].

Mercier H. 1951 – *Dictionnaire Arabe-Français*. 2ème éd. Rabat, Les Éditions de la Porte, 290 p.

Monkachi M. 1997 – L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc. *Médiévales* 33, Numéro Spécial : *Cultures et nourritures de l'occident musulman: essais dédiés à Bernard Rosenberg* : 91-102. [En ligne] URL : [www.persee.fr/doc/medi\\_0751-2708\\_1997\\_num\\_16\\_33\\_1397](http://www.persee.fr/doc/medi_0751-2708_1997_num_16_33_1397) [Consulté le 23 juillet 2017].

Morales J., Pérez Jordá G., Peña-Chocarro L., Bokbot Y., Vera J.C., Martínez Sánchez R.M. & Linstädter J. 2016 – The introduction of South-Western Asian domesticated plants in North-Western Africa: An archaeobotanical contribution from Neolithic Morocco. *Quaternary International* 412 : 96-109. [En ligne] URL : <http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2016.01.066> [Consulté le 15 juin 2017].

- Moscoso García F. 2003 – *El dialecto árabe de Chauen (Norte de Marruecos)*. Cádiz, Universidad de Cádiz, 382 p. (Estudio lingüístico y textos).
- Mouliéras A. 1895 – *Le Maroc inconnu – 1<sup>ère</sup> partie : exploration du Rif (Maroc Septentrional)*. Paris, [à compte d'auteur], 221 p.
- Mouliéras A. 1899 – *Le Maroc inconnu – 2<sup>ème</sup> partie : exploration du Djebala (Maroc Septentrional)*. Paris, Augustin Challamel, 931 p.
- Naciri-Azzouz A. 2016 – Les variétés arabes de Ghomara : s-saḥəl vs. əḡ-ḡbəl (la côte vs. la montagne). In : Grigore G. & Bituna G. (Ed.) *Arabic varieties: Far and Wide, Proceedings of the 11th International Conference of AIDA, Bucharest, 2015*. Bucuresti, Editura Universitatii din Bucuresti : 405-412.
- Natividad E. 1998 – Le dialecte de Chefchaouen. In : Aguadé J., Cressier P. & Vicente Á. (Ed.) *Peuplement et arabisation au Maghreb occidental*. Madrid-Zaragoza, Casa de Velázquez-Universidad de Zaragoza : 109-120.
- Peña-Chocarro L., Pérez-Jordà G., Morales-Mateos J. & Zapata L. 2015 – Storage in traditional farming communities of the western Mediterranean : Ethnographic, historical and archaeological data. *Environmental Archaeology* 20 (4) : 379-389. [En ligne] URL : <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1179/1749631415Y.0000000004>, DOI: 10.1179/1749631415Y.0000000004. [Consulté le 15 juin 2017].
- Pereira C. 2012 – L'arabe de Jadu (Libye). In : Barontini A., Pereira C., Vicente Á. & Ziamari, K. (Ed.). *Dynamiques langagières en Arabophonies : variations, contacts, migrations et créations artistiques. Hommage offert à Dominique Caubet par ses élèves et collègues*. Zaragoza, Universidad de Zaragoza : 164-199.
- Renisio A. 1932 – Études sur les Dialectes berbères des Beni Iznassen, du Rif et des Senhadja du Srair – Grammaire, textes et lexique. Paris, Ernest Leroux, 465 p.
- Rosenberger B. 1980 – Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (xv<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècle). *Annales Économies, Sociétés, Civilisations* 35<sup>e</sup> année (3-4) : 477-503. [En ligne] URL : [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1980\\_num\\_35\\_3\\_282648](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1980_num_35_3_282648) [Consulté le 15 juin 2017].
- Samuel D. 1999 – Bread in archeology. *Civilisations, Pain, Fours et Foyers des temps passés/Bread, Ovens and Hearths of the past* 49 : 27-36. [En ligne] URL : <http://www.jstor.org/stable/41229639> [Consulté le 17-08-2017].
- Simenel R. 2010 – Beldi / Roumi : une conception marocaine du produit de terroir, exemple des Aït Ba'amran. *Hesperis-Tamuda* numéro spécial « Patrimoine et patrimonialisation au Maroc » dirigé par M. Berriane 45 : 167-176.
- Vicente Á., Caubet D. & Naciri-Azzouz A. (Ed.). 2017 – *La région du Nord-Ouest marocain : Parlers et pratiques sociales et culturelles*. Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 357 p.
- Vicente Á. 2000 – El dialecto árabe de Anjra (norte de Marruecos). Estudio lingüístico y textos. Zaragoza, Universidad de Zaragoza, 285 p.
- Vicente Á. 2017 – Les parlers arabes montagnards du Nord du Maroc. Une question d'identité langagière. In : Vicente Á., Caubet D. & Naciri Azzouz A. (Ed.), *La région du Nord-Ouest marocain: Parlers et pratiques sociales et culturelles*. Zaragoza, Prensas de la Universidad de Zaragoza : 29-50.
- Ziamari K. & Barontini A. 2008 – Quelques éléments de description d'un parler Jebli (Ourtzagh, Maroc). *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 12 : 43-59.

## NOTES

1. Le Programme Jbala CJB a duré de 2012 à 2014. Le PICS « La Montagne et ses savoirs » de 2013 à 2015, initié par l'IREMAM.
2. Pour nous rendre de Taounil à Msek, nous sommes passés par Had Rouadi, la N16, puis la route qui descend jusqu'à Bni Hadifa, pour finir par la piste.
3. Voir Maghdad 1993.
4. Mission effectuée à l'été 2012 et présentée aux Journées de Tétouan d'octobre 2012. Voir El Jettari 2017. Sur Msek voir aussi Caubet 2016 et 2017.
5. Voir Caubet 2016.
6. Soupe marocaine de rupture du jeûne pendant Ramadan.
7. Mouliéras renvoie au tome 1<sup>er</sup> du *Maroc Inconnu* (1895 :55), où il explique que l'*arguel* est « un arbuste de la taille du lentisque. Son fruit, semblable à l'arachide est moulu ; la farine, ainsi obtenue, sert à faire du pain, du couscous et de la *zemmita* (farine provenant de la graine torréfiée qu'on détrempe dans l'eau pour la manger)... ». Voir plus loin le terme *zemmita*.
8. Salem Chaker, communication personnelle.
9. Voir URL : <http://saveursdetajine.blogspot.fr/2013/06/zemmita.html>. Consulté le 25 février 2017.
10. Voir URL : <http://artcuisinemarocains.blogspot.fr/2009/09/zamita-marocaine.html>. Consulté le 25 février 2017. C'est aussi le titre d'une chanson d'un des groupes de la scène alternative marocaine, Hoba Hoba Spirit, voir le clip *Zemmita* réalisé par Hicham Lasri, URL : <https://www.youtube.com/watch?v=rZ5XmJSM9IE>. Consulté le 25 février 2017.
11. Voir par exemple URL : <https://www.youtube.com/watch?v=CaCNv9iE0fU>. Consulté le 25 février 2017.
12. La ville s'appelle aujourd'hui Ghazaouet, port algérien très proche de la frontière marocaine.
13. Voir aussi Caubet 2016.
14. Merci à Bernard Caron de ses indications pour cerner cette intonation.
15. Voir les préverbes de l'inaccompli *la*, 'a dans exemple Vicente *et al.* (Ed.) 2017.
16. L'essentiel des traits sont recensés dans Caubet 2017. C'est grâce à elle, ancienne étudiante de Simon Lévy, que nous avons pu accéder à cette région et à ces familles. Merci à elle !

## RÉSUMÉS

La préparation des farines et des pains à partir de céréales, constitue une activité-clef en Méditerranée, zone de l'origine de la domestication des blés, de l'orge, du petit épeautre, du seigle et de l'avoine. Les céréales sont utilisées sous forme de semoules, de pâtes, de farines, de pains levés ou non levés depuis des temps anciens. Notre démarche transdisciplinaire ethnobotanique et linguistique s'attache aux discours et aux termes cherchant à mieux saisir les usages des différentes formes de parlars, et à traduire ce que les groupes sociaux rencontrés attribuent comme signification aux aliments préparés et à la nature des plantes qui les composent. Ces études ethnobotaniques et linguistiques dans le Rif ouvrent une voie pour mieux comprendre ces savoirs, à travers l'expression du langage et la nature des échanges entre communautés parlant des dialectes différents.

Le Rif est en effet une situation idéale à la fois pour le linguiste et l'ethnobotaniste pour l'étude des situations d'échanges, de contacts de langues et de techniques alimentaires, aux frontières entre groupes arabophones et berbérophones.

Sur le plan ethnobotanique, ces travaux nous ont permis d'identifier les chaînes opératoires de transformation des céréales en farine, pain ainsi que les modes de cuisson, comportant un lexique très riche et explicitant l'importance de ces produits pour les habitants des deux villages étudiés. Nous discutons cet ensemble de techniques et les usages des produits céréaliers, du levain dans le contexte de leur insertion au sein des champs céréaliers et vergers d'amandiers environnants, et dans l'unité domestique. Il s'agit de données à ce jour inédites pour cette partie du Rif.

The preparation of flours and breads from cereals is a key activity in the Mediterranean region, the area of origin of the domestication of wheat, barley, small spelled, rye and oats. Cereals have been used in the form of semolina, pasta, flour, leavened and unleavened breads, since ancient times. Our cross-disciplinary ethnobotanical and linguistic approach focuses on discourses and terms that seek to better understand the uses of different forms of speech and to convey what the social groups under study attribute to prepared foods and to the nature of the plants that make them up. These ethnobotanical and linguistic studies in the Rif open the way to better understanding this knowledge, through the expression of language and the nature of exchanges between communities speaking different dialects.

The Rif is an ideal situation for both linguists and ethnobotanists to study exchange situations, language contacts and food techniques, on the borders between Arabic-speaking and Berber-speaking groups.

On the ethnobotanical level, this work allowed us to identify the operating chains of cereal processing into flour, bread and cooking methods, including a very rich lexicon explaining the importance of these products for the inhabitants of the two villages studied. We discuss this set of techniques and the uses of cereal products and leaven, the way they are inserted in the surrounding cereal fields and almond orchards, and in the domestic unit. These data are novel to this day for this part of the Rif.

## INDEX

**Keywords :** cereals, breads, oven, leaven, Prehilali dialects, Rif, Arabic, Darija, Berber, ethnobotany, dialectology, Jbala

**Mots-clés :** céréales, pains, four, levain, parlers préhilaliens, Rif, arabe, darija, berbère, ethnobotanique, dialectologie, Jbala

## AUTEURS

### DOMINIQUE CAUBET

Professeur émérite d'arabe maghrébin, INALCO. LaCNAD et Centre Jacques Berque ; 16 Bd. A. Blanqui, 75013 PARIS  
caubet.dominique@yahoo.fr

### YILDIZ AUMEERUDDY-THOMAS

Directeur de Recherche, CNRS, Centre d'Écologie Fonctionnelle et Évolutive (UMR5175 CEFE)  
Campus CNRS, 1919 route de Mende - 34293 Montpellier cedex 5, France  
yildiz.aumeeruddy-Thomas@cefe.cnrs.fr